

Herbstträume

Thilo Bischoff's Menüempfehlung

Mousse von der Gänseleber mit Orangenragout

Essenz von Herbstpilzen mit Maultaschen

Roter Waller auf Schwarzwurzeln
mit Rotweinbutter und Champagnerschaum

Hirschrücken mit Mohnspätzle, Pilzen und Maronenpüree

Topfenknödel auf Zwetschgenröster

€60

Hier können Sie sich ihr individuelles Herbstmenü zusammenstellen

Vorspeisen

Törtchen vom Werdenfelser Schinken
mit Feldsalat

oder

Terrine vom Ikarimi Lachs
auf marinierten rote Bete Scheiben

oder

Mousse von der Gänseleber mit Orangenragout

Suppen

Muskatkürbiscremesuppe mit Öl und Kernen

oder

Essenz von Herbstpilzen
mit Maultaschen

oder

Rosenkohlsuppe mit Speck und Croutons

Zwischengerichte

Pochierter Heilbutt auf Linsengemüse und Senfschaum

oder

Roter Waller auf Schwarzwurzeln mit Rotweinbutter und Champagnerschaum

Sorbet

Zitronengrassorbet

oder

Champagner-Himbeersorbet

Hauptgerichte

Hirschrücken mit Mohnspätzle, Pilzen und Maronenpüree

oder

Rosa gebratene Entenbrust
mit Apfelblaukraut und zweierlei Knödel

oder

Mit Meerrettich gratinierter Rinderrücken
auf Wurzelgemüse und Portweinsauce

Desserts

Herbstlicher Gewürzkuchen mit Birnenragout

oder

Topfenknödel auf Zwetschgenröster

oder

Crème brûlée vom Glühwein mit Karamelleis

oder

Französischer Käseteller mit Feigensenf

Preisstaffelung

3 Gang Menü €43

4 Gang Menü €50

5 Gang Menü €60

6 Gang Menü €68

Bei Fragen jeglicher Art stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

Ihr
Alpenhof Murnau