

Thiels Restaurant & Bar

Menü 1

Maronensuppe
mit Zitruschutney

• • •

Hirschgulasch
mit Rosenkohl und Spätzle

• • •

Vanille-Haselnussparfait
mit Brombeeren

27,50 €

Menü 2

Feldsalat
mit warmen Ziegenkäse und Grapefruitchutney

• • •

In Rosmarin marinierte Maishuhnbrust
auf Waldpilzrisotto

• • •

Zimt-Mascarpone mousse
mit Orangeneis

30,50 €

Menü 3

Tomatenconsommé
mit Pistaziennocken

• • •

Landente
mit Rotkohl und Kartoffelklößen

• • •

Mousse au chocolat
mit Clementinenragout

31,00 €

Menü 4

Ziegenkäsesüppchen
mit gebeiztem Lamm und Minze

• • •

Hirschrücken rosa
mit Rosenkohl, Herzoginkartoffeln und Preiselbeersauce

• • •

kleine Crème Brûlée
mit Walnusseis

32,00 €

Menü 5

Seeteufelcarpaccio
mit Mango-Sesamvinaigrette und Sprossenbouquet

• • •

Gänsebraten
mit Rot- und Grünkohl und Kartoffelklößen

• • •

Apfeltarte
mit Pistazieneis

36,00 €

Menü 6

Wintersalat mit geschmortem Hokkaidokürbis,
geräucherter Entenbrust und Tomatenchutney

• • •

Lammkaree unter der Kräuterkruste
mit provenzialischem Gemüse, kleinen Kartoffeln und Jus

• • •

Lebkuchenparfait
auf Waldbeerenragout

36,50 €