

FETTER FÖRSTER
VIERJAHRESZEITEN
RESTAURANT





VORAB UND MAL EBEN

Carpaccio vom Wildschinken	€ 16
Fein, aber (r)oho: Zarte Scheiben vom Wildschinken, gebettet unter knackigem Friséesalat, Cranberrys und einem pochierten Ei. Zusammen mit dem aromatischen Bergkäse wird dieses Gericht zu einem wahren Gipfelstürmer.	
Gin Lachs	€ 15
Veredelt mit Gin, serviert auf Bauernbrot und ergänzt mit Gurke, Apfel sowie roter Zwiebel, ist dieser Salm ohne Flachs ein geiler Lachs!	
Hokaidokürbis Crème brûlée	€ 17
Die Kür mit Biss. Hokaidokürbis zubereitet als Crème brûlée, gedeckelt mit einer knusprigen Karamellschicht und begleitet von rapunzelsalatmariniertem Ziegenfrischkäse, Cassisfeigen und knackigen Kürbiskernen.	
Steinpilzcrèmesuppe	€ 8
Die klassische Löffelchen-Bestellung: Die aromatischen Steinpilze sorgen mit fermentiertem Knoblauch-Topping und frischer Kresse für einen schaumigen Geschmackshöhepunkt.	
Klare Kürbisessenz	€ 7
Die sogenannte „Quitessenz“: Nachdem Sie unsere mit Orange und Lauch aromatisierte Essenz vom frischen Kürbis probiert haben, werden Sie keine andere mehr essen wollen.	
Wildkräutersalat	€ 10
Alles ist gut solange man wild is(s)t. Die marinierte Gurke trifft auf saures Wurzelgemüse und honigsüße Kirschtomaten. Die Dressingbegleitung steht nach Gusto zur Wahl: Johannisbeerdressing, Joghurtdressing oder Essig und Öl.	
Wahlweise mit:	
• Wildschinken	€ 18
• Kaffee-Lachsfilet	€ 17
• knusprigem Schafskäse mit Zitrone und Oliventapenade	€ 16



FETT AUFGETISCHT

- Knuspriger Wolfsbarsch** € 29
Hier wird aufgefischt – und das ziemlich kross. Der auf Seeleriepüree liegende gebratene Wolfsbarsch kommt mit nach Orange schmeckender Chicorée und knusprigen Karpfern daher. Zitrone verleiht dem Gericht das letzte „Finne-sch.“
- Marinierter Butterfisch vom Grill** € 24
Mehr als nur alles in Butter: Zum pikant marinierten Butterfisch, der mit BBQ Buttersauce entschärft wird, gesellen sich allerlei vom Kürbis und „tomatige“ Kartoffelkräpfen hinzu.
- Rosa gebratene Entenbrust** € 23
Das Entencrumble schmeckt doppelt so lecker, denn es wird gemeinsam mit Orangen-Schokoladensauce und Dörrobstconfit zubereitet. Dazu werden ein luftiges Kartoffelpüree und Sellerie gereicht.
- Rosa gegarter Ibericorücken** € 23
Handys raus, davon müssen Sie ein Pig machen: Ein im Kern rosa gebratener Rücken vom Iberischen Schwein, serviert mit Zwiebel, cremigen Kartoffeln und süßen Kirschtomaten. Einfach ein Bild von einem Gericht!
- Duett vom Reh** € 29
Oh deer! Das Beste vom Reh, geschmort und vom Grill, umschmeichelt von Johannisbeere sowie zweierlei Rotkohl und ergänzt mit einem gebackenem Kartoffelkloß – ein rehgerechter Gaumenschmaus.
- Frische Tagliatelle mit Steinpilzen** € 20
Von Nudeln kann man nie genug kriegen – Pasta! Unser Hartweizentagliatelle, umgeben von Knoblauch, Schalotten, Pecorino und Salbei, sind mit gebratenen Steinpilzen aber eine wahre Genugtuung.
- Australisches Wagyu Rumpsteak auf der Fettkante gegrillt** € 38
Das fein verästelte intramuskuläre Fett des australischen Wagyu verleiht dessen Rücken einen noch intensiveren Geschmack. Zu dem Rindvieh gesellen sich aromatische Trüffelbutter, feiner Babyspinat mit Chilli und Knoblauch sowie eine karamellierte Süßkartoffel. Dieser Rücken wird entzücken.



SÜSSE SÜNDEN

Crema Catalana

€ 9

Diese Creme ist die Crème de la crème: Von Salzknusper und Himbeeren umgeben und mit Zitronenmelisse verfeinert, ist diese süß gebrannte Karamellcreme einfach Zucker!

Rotweinbirne mit Vanille gefüllt

€ 9

Wir haben was in der Birne! Da wir pfiffige Feinschmecker sind, versehen wir unsere knackig pochierte Rotweinbirne mit Schokoladen-Kürbiskerncrumble, Blutorangensorbet und einer Vanillefüllung. Einfach pearfekt!

Was kleines Süßes

€ 6

Ein Glas voll mit süßer Versuchung: Orangengriesflammerie mit knackigen Mandeln und Vanillesahne – der Abschluss eines Dinners, wenn eigentlich kein Dessert mehr passt.