

Kulinarische HERBSTZEIT auf BÖTZOW

FJORD-LACHS mit Hochlandkaffee
gebeizt, auf Rote Bete Splash mit
Frisée, Fenchel und Kartoffelchips
14,50 €

KÜRBIS-INGWER-SÜPPCHEN
mit lackiertem
Hähnchenspieß
12,00 €

>> ES IST WILD-SAISON <<

*Wir beziehen unsere Frischware von langjährigen Partnern
aus vorwiegend heimischen Jagdrevieren der Region.*

**** HIRSCHRÜCKEN MEDAILLON ****
auf Wildsauce mit glasierten Pilzen und Trüffelkartoffeln
28,50 €

**** REHPFEFFER ****
mit Brokkoli, glasierten Maronen und Serviettenknödeln
26,50 €

>> **AB ST. MARTIN 11.11.**

Duftender GÄNSEBRATEN

- knusprig frisch aus dem Ofen -
auf feiner Gänsesauce mit Apfel-
Rotkohl und Kartoffelknödeln mit
zerlassener Semmelbutter 45,00 €



AUS DER VEGANEN KÜCHE

GERÖSTETER SPITZKOHL
mit Aprikosen, Pepperoni und Kartoffel-Crumble
18,50 €

ZUM SÜßEN ABSCHLUSS

TIRAMISU
mit Kahlúa Coffee Liqueur und Kaffeeperlen
12,00 €

AUGUSTINER

CULINARY AUTUMN TIME

FJORD SALMON *with Highland coffee
marinated, on beetroot Splash with
Frisée salad, fennel and potato chips*
14.50 €

PUMPKIN GINGER SOUP
*with marinated varnished
chicken skewer*
12.00 €

>> IT'S GAME SEASON <<

*We source our fresh produce from long-standing partners,
primarily from local hunting grounds in the region.*

**** SADDLE of DEER MEDALLION ****
on game sauce with glazed mushrooms and truffled potatoes
28.50 €

**** „REHPFEFFER“ - BRAISED DEER RAGOUT ****
with Broccoli, glazed marones and napkin dumplings
26.50 €

>> FROM ST. MARTIN 11.11.

Scented ROAST of GOOSE

*- crisp and fresh from oven -
on fine goose sauce with apple red
cabbage and potato dumpling with
melted breadcrumb butter* 45.00 €



FROM THE VEGAN KITCHEN

ROASTED POINTED CABBAGE
with apricots, pepperoni and potato crumble
18.50 €

SWEET END

TIRAMISU
with Kahlúa coffee liqueur and coffee pearls
12.00 €