

DER ÖSCHBERGHOF

Festliches Menü mit 4 Gängen Menükomponenten

Vorspeisen jeweils 14,00 €


In Ingwer gebeiztes Meerforellenfilet | Pflücksalate
Creme von jungen Erbsen | Curry | Zitrusöl



Tataki von der Gelbflossenmakrele
Sesamchip | Sprossen-Koriander | Wasabimayo | Zitronengelee

Ceviche vom Wolfsbarsch | Zitrusfrüchte
Avocado | rosa Pfeffer | confierte Riesengarnele

Caesars Salat | gebratene Riesengarnelen
Olivenöl-Croûtons

Ziegenfrischkäse | Trüffel | Pumpernickel 
Mango-Chili-Chutney | Melonen-Gurkensalat

Gegrilltes Gemüse | Büffelmozzarella 
Zitrone | Basilikum-Olivenöl

Veganer Thaisalat | Lunja Spread | Koriander  
Gurkennudeln | Minze | Orangendressing

DER ÖSCHBERGHOF

Vorspeisen

jeweils 18,00 €

Carpaccio vom Rinderfilet „Cipriani“

Limonen- Senfcreme | gehobelter Parmesan

Zweierlei von der Barbarie Ente

Wildkräutersalat | Dattel-Senf-Dressing | Artischocken

Vorspeisen

jeweils 20,00 €

Klassisches Tatar vom Weiderind

Feine Bohnen | Sauce Tartar | Wachtelei

DER ÖSCHBERGHOF

Suppen jeweils 8,00 €

Tafelspitzkraftbrühe | gefülltes Flädle

Sauerampfer-Süppchen
Bitok vom Kanninchen | Gegrillte Paprika

Erdnuss-Currysüppchen | Geflügel-Satéspießchen

Crevettensuppe
Vermouth | Strauchtomate | Basilikum

Kartoffelrahmsuppe | Flusskrebse (🌿)
Safran-Croûtons

Karotten-Orangensuppe (🌿🌿)
Schmelz von geräucherter Poularde und Mandel

Tomatencremesuppe 🌿
Pinienkerne | Basilikumsauerrahm

DER ÖSCHBERGHOF

Suppen jeweils 10,00 €

Provenzalischer Fischsuppentopf
Riesengarnele | Knoblauchbrot

Essenz von Steinpilzen | Enten-Saté | Enoki

Champagner-Pommery-Senf-Süppchen
Trüffel

Pastinakensüppchen
Wachtelbrustspießchen in Gewürzglasur

Suppen jeweils 11,00 €

Kokos-Currysuppe „Öschberghof“
glasierte Riesengarnelen

Klare Ochschwanzsuppe
Trüffelklößchen | Alter Madeira

DER ÖSCHBERGHOF

Warme Vorspeisen | Zwischengerichte jeweils 14,00 €

Flönz-Ravioli | Speck-Croûtons
Nuss-Butter-Spinat

Wolfsbarschfilet-Schnitte | Fenchel-Safrancreme
Jus von gegrillter Paprika

Geräucherte Meerforelle | Erbsen
Honigbutter

Warme Vorspeisen | Zwischengerichte jeweils 21,00 €

Praline vom Ochsenschwanz
Sellerie-Mousseline | Flusskrebs


Gegrillte Riesengarnelen
Risotto von Quinoa und Krustentieren | Petersilie


Warme Vorspeisen | Zwischengerichte jeweils 26,00 €


Gebratener halber Hummer | Zimtblüten
Basilikum-Tortellini | gebräunte Butter


DER ÖSCHBERGHOF


Vegetarische Hauptgerichte jeweils 22,00 €

Zucchini-Möhren-Rösti | Lassi-Dip 
Salzige Nüsse

Rose von der Aubergine | Parmesan 
Mittelmeergemüse | Tomatensauce

Tarte von Ziegenkäse und Kirschtomaten | Zucchini | Oliven 
Lavendelhonig-Kruste | Salat von gehobeltem Fenchel und Orangen

64°C Stunden-Ei vom Biohof Strohmaier | gedünsteter Pflückspinat 
Zitronen-Hollandaise | kleine geschmorte Schalenkartoffeln

Kichererbsen-Curry | Duftreis 
Chili | Kardamom

Hauptgerichte mit Fisch jeweils 32,00 €

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet | Stangenbohnen | Birnen
Weißburgunder-Specksauce | Schmorkartoffeln

Teriyaki von der Lachsforelle | Butternusskürbis
Zitronengras-Sauce | Sesam-Tagliatelle | Salatherzen

Atlantik-Seeteufel | Artischocken | Tomaten
Safrankartoffeln | Riesling-Beurre de Blanc | Salbei

DER ÖSCHBERGHOF

Hauptgerichte mit Fleisch jeweils 28,00 €

Geschmorte Ochsenbäckchen | Burgunderjus
Breite Bohnen | Kartoffel-Sellerie Mousseline

Zartrosa gegarter Kalbstafelspitz | Nussbutter-Jus
Spargel | Portwein | Gratin Dauphinois

Französische Poulardenbrust | Chorizo-Jus
Salbei-Tomatenrisotto | gebratener Blumenkohl

Hauptgerichte mit Fleisch jeweils 33,00 €

Zwischenrippenstück | Pfefferkruste | Karamelljus
Pommes Risolées | Möhren | Vanille

Rosa gebratener Kalbsrücken | Rahmchampignons
Butterspätzle | Gemüse der Saison

Barbarie Entenbrust | Honig | Sesam | Pak Choi
Tagliatelle | Schnittlauch

DER ÖSCHBERGHOF

Hauptgerichte mit Fleisch jeweils 36,00 €

Gebratenes Kalbsfilet | Riesengarnelen | Macadamianuss-Spinat
Soße von Krustentieren | Estragon-Farfalle

Irischer Lammrücken | Honigzwiebelkruste | Gewürzjus
Wirsing | Apfel | Fingernudeln

Hauptgerichte mit Fleisch jeweils 38,00 €

Rinderfiletsteak | Madeirajus
Rahmspitzkohl | Trüffelbällchen

DER ÖSCHBERGHOF

Desserts jeweils 9,50 €

Dome von zweierlei Schokolade | Melone | Englische Sauce

Gegrillte Ananas | Gewürzkaramell
Kokoseis | Mangosauce

Schwarzwälder Schokoladenpastete
Kirschsorbet | Vanillesauce

Crème Brûlée
Beeren mit altem Rum | Macaron

Schwarzwälder Kirsch-Eistorte
Honigkirschen

Espresso-Panna Cotta | Erdbeerschaum
Früchte

Lemon Curd | Kuvertüre | Tonkabohne | Himbeere

Schokoladentarte | Passionsfrucht-Sorbet | Tonkabohne

Mousse au chocolat | Orangen-Erdbeercoulis
Hippe | Beerenkompott

Geeistes Karamellsüppchen | Himbeersorbet
Krokant

DER ÖSCHBERGHOF

Desserts jeweils 12,50 €

Dessertarrangement „Öschberghof“
Cassissorbet | Schokoladenschaum
Crème Brûlée | Erdbeer-Tiramisu