

## Unsere winterliche Aperitif-Empfehlung

---

### **Leeberghof Bellini**

Prickelnder Prosecco  
mit fruchtigem Pfirsichmark  
0,1l € 7,50

### **Leeberghof Spritz**

Hausgemachte Wildpreiselbeer-Limonade  
auf Eis mit Soda und Prosecco aufgegossen  
0,2l € 8,50

### **Champagner Louis Roederer Brut Premier**

Frischer, feiner Aperitif mit reichhaltiger Länge.  
Ein großer Klassiker.  
0,1l € 15,50

### **Champagner Ruinart Brut rosé**

Charakter von frisch gepflückten Kirschen und  
roten Beeren. Große Finesse und Eleganz.  
0,1l € 19,50

## Abend-Menü ‚Le Chef‘

---

Dreierlei vom Reh:  
Gebackenes Filet, Carpaccio und Geräuchertes \*

€ 16.50

\*\*\*

Fasanenessenz  
mit Pistaziennocken

€ 9.00

\*\*\*

Mit Portwein glasierter Hirschkalbsrücken  
auf Rote Beete und Quitten-Chutney

€ 26.00 / als Hauptgang € 36.50

\*\*\*

Im Kürbis- Kernmantel gebackener Rehrücken  
mit Preiselbeerjus, Maronenmousseline,  
sautierten Rosenkohlblättern und glasierten Birnenspalten

€ 36.00

\*\*\*

Dreierlei von der Valrhonasschokolade und Erdnuss:  
Eis, Mousse und lauwarmer Brownie

€ 12.00

4 Gang Menü (ohne Suppe) € 90.50

5 Gang Menü € 99.50

Sommelier-Selektion (5 Gläser á 0,1l) € 42.00