RH
Sharing Menu

Hausgemachtes Sauerteigbrot. Gereifter Speck. Salzbutter

Starters
Vitello tonnato. Radicchio
Herbstsalat. Walnuss-Trüffel Dressing. Äpfel. Traube. Topinambur
Gelbflossenmakrele. Rote Beete. Himbeere. Meerrettich

Main Course
Zweierlei vom Rind
Artischocke. Aioli. Chimichurri. Kartoffelschnitte

Dessert
Erdnuss
Mandarine. Mascarpone

Euro 63 pro Person

Das Menü servieren wir nur tischweise.
Gedeck wird separat berechnet.

Eat

Gemischter Salat RH Style 9

Wintersalat 17
Walnuss-Trüffel Dressing. Äpfel. Kürbis. Topinambur

Rindertatar 22
Senfcreme. Hausgemachte Focaccia

Gelbflossenmakrele 24
Rote Beete. Himbeere. Meerrettich

Hirschconsommé 12
Rote-Bete-Hirsch Ravioli

Artischocken-Nduja Risotto 18
Ziegenkäse

Ravioli al plin 19
Topinambur. Sellerie. Radicchio. Champignons

Tagliolini 22
Bergkäse. Schwarzer Trüffel

Kürbis-Lauch Quiche 24
Gratinierter Radicchio Tardivo. Pecorino

Saibling 37
Fenchel. Orange. Safran. Venusmuschel Beurre Blanc

Perlhuhnbrust 38
Kastanien gefüllt. Glasierter Chicorée. Selleriepüree

Hirsch rosa gebraten 39
Blaukraut. Buchweizenspätzle. Pfeffer-Preiselbeerjus

RH Affogato 8

Dreierlei Schokolade Schnitte 14
Milchreis Eis

Erdnuss 14
Mandarine. Mascarpone

Käsevariation 18

Gedeck pro Person 3
Sauerteigbrot. Aufstrich

+ € 4 Aufpreis Hauptspeisenportion / + € 2 Aufpreis auf zwei Teller

Allergene: Bitte wenden Sie sich bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen an uns. Wir helfen Ihnen gerne weiter. Bitte informieren Sie uns bei Histamin Unverträglichkeiten.