



Vorspeisen

Drei gedämpfte Austern von Pléiade Poget mit Tamarillo und Yuzu	15,90 €
Filet von geräuchertem Aal Sellerie und Sauce von Soya und Zitrone	15,90 €
Geschmortes Kalbsherz a la Bourguignon auf Petersilien-Kartoffelpüree	12,90 €
vegetarisches Tartar von Wassermelone mit Kressesalat	12,90 €
In Butter gebratenes Kalbsbries Schwarzwurzel und Pilzjus	15,90 €

Hauptgerichte

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken Kartoffel-Gurkensalat Preiselbeeren und Zitrone	23,50 €
Ragout vom Reh mit Champignon, pochierte Birne Preiselbeere und hausgemachten Spätzle	24,90 €
vegetarische Maultaschen von Spinat, Nüssen und Ricotta in Parmesansauce	18,90 €
Filet vom Wolfsbarsch auf Pakchoi Krustentiersauce und Gnocchi	27,90 €

Dessert

Crème Brûlée	4,90 €
Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern Holunderbeeren und Vanille	7,90 €
Rohmilchcamembert mit hausgemachtem Plunder, Feige	8,90 €