

Vorspeisen

Ei Benedikt mit Nordseekrabben und Speck
hausgebackener Muffin, pochiertes Bioei,
Hollandaise und Dill 16,90 €

Rochenflügel mit Kapern, Zitrone und Spaghettini 15,90 €

Brust von der Wildtaube mit Mole Poblano und Haselnusspüree 15,90 €

Kutteln vom Kalb in Senfkornsauce, Spinat und Avrugakaviar 12,90 €

vegetarische Krokette von Lauch und Cheddar mit Zwiebelmarmelade 12,90 €

Hauptgerichte

Skrei auf Currycreme, Reischip, wilder Broccoli, 28,90 €

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Kartoffel-Gurkensalat,
Preiselbeeren und Zitrone 23,50 €

geschmorte Rinderbäckchen in Merlot,
Kartoffelkrapfen und Vanillekarotten 24,90 €

Blumenkohl in drei Zubereitungen,
Pinienkerncrème, gebackenes Ei und Wintertrüffel 18,90 €

Lammrücken im Brotmantel gebraten, Zitrone, schwarzer Knoblauch
Kartoffel-Olivenpüree und Zucchini 28,90 €

Dessert

Pina Collada 8,90 €

Crème Brulée 4,90 €

karamellisierter Ziegenkäse mit Brioche und Walnüssen 8,90 €



Valentinsmenü

**gebratene Jacobsmuschel in Krustentiersauce
Sepianudeln**



**Perlhuhnbrust mit Maiscrème, Popcorneis und
Kalamansigel**



**pochiertes Kalbsfilet im Kräutermantel
getrüffelter Kohlrabi und Kartoffelkrapfen**



**Variation von Valrhonaschokolade
mit Pistazie und Kirsche**

69,- €