Vorspeise

vegetarischer Hummus mit Knoblauchbrot	9,90 €
vegetarisches Bioei 63°C 60 Minuten mit Kartoffelrisotto und Kartoffelschaum	11,90 €
Melone Schinken „a la Glocke“ mit Kräuter, Senf und Pumpernickel	14,90 €
Kalbsleber in Balsamiso-Kirschsauce mit Speck und Sellerie	14,90 €
Cremiges Risotto von der Erbse mit Pfifferlingen und Kreuzkümmel	16,90 €
Cesarsalat mit Wachtel und Croutons	16,90 €

Hauptgerichte

vegetarischer gefüllter Crêpes mit orientalischer Karotte und Feige	24,90 €
Wiener Schnitzel vom Kalb auf Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeere und Zitrone	kleine Portion 20,90 € 26,90 €
gebratener Merlan mit Knoblauch, Oliven und Thymian Spitzkohl und Kartoffelterrinen	29,90 €
gefüllter Rücken vom Känninchen mit Mangold, Spinat, Pancetta, Bohnenkerne und Tomate	32,90 €
Flanksteak vom Rind mit hausgemachter Sauce Bearnaise und Rösti	34,90 €

Dessert

Panna Cotta von Buttermilch mit Himbeere und Zitrone	9,90 €
Crème brûlée	6,90 €
Altbierkäse mit mariniertem Gemüse	9,90 €

Menü

*Ceviche vom Adlerfisch
mit Avocado, Limette und Koriander*

*Rehbocktourte
mit Sauce Riche und Johannisbeeren*

*Kalbsfilet
auf Pfifferlingen, Sellerie und Buratta*

*Soufflé von Topfen
mit Blaubeeren und Vanilleeis*

- *4 Gänge Menü mit Weinbegleitung 115,00€*
- *ohne Weinbegleitung 79,00 €*