

Vorspeise

vegetarischer Salat von alten Tomatensorten Tomatenparfait, 13 Jahre altem Balsamicoessig und hausgemachtem Pesto	14,90 €
Der neue Matjes ist da! Doppelfilet mit Gurke, Apfel, Zwiebel und Senf	14,90 €
Birne, Bohne, Speck nach Art des Hauses	16,90 €
Salatherzen in Yuzuvinaigrette Wachtel und Kräuterkarotten	18,90 €
Rehbock aus heimischer Jagd Wellington Holunderblütensaucen und Broccolipüree	19,90 €
Kalbsleber rosa gebraten Butterpüree, Kirschen und Balsamicoschalotten	Vorspeise 16,90 € Hauptgericht 24,90 €

Hauptgerichte

Hausgemachte vegetarische Serviettenknödel, auf Rahmpfifferlingen und Kräutersalaten	24,90 €
Wiener Schnitzel vom Kalb auf Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeere und Zitrone	kleine Portion 22,90 € 28,90 €
Brust vom Perlhuhn gefüllt mit Brioche, getrocknete Tomaten, Kräutern, Pfifferlinge und Broccolipüree	29,90 €
Filet vom Kabeljau in Zitronenöl confiert Pak Choi, Rettich und Püree	32,90 €
Medaillon vom Rinderfilet in Butter gebraten Aromaten, Schnippelbohnen und Kartoffelkrapfen	43,90 €

Dessert

Tiramisu von Marille und Pfirsich	10,90 €
Crème brûlée	7,90 €
Livarot AOC mit Pfirsich, chili und Früchtebrot	10,90 €

**Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unser Servicepersonal.*

Monatsmenü

*Salat von Wurzelgemüse
gebeizter Garnele, Avocado und Koriander*

*Medaillon vom Kalbshau
auf frischen Erbsen und Pfifferlingsschaum*

*Rehbock rosa gebraten
Spitzkohl, Pommes Maxime und Pfeffer-Kirschsauce*

Tiramisu von Marille und Pfirsich

- *3 Gang 69 € (ohne Kalbshau)*
- *mit Weinbegleitung 100€*

- *4 Gang 79 €*
- *mit Weinbegleitung 120€*