

Die Vorspeisen

❧ variation von Bete mit Schafskäse und altem Balsamicoessig
vierzehn euro neunzig

❧ variation vom Kürbis mit Kernöl und gebackenem Mozzarella
sechzehn euro neunzig

❧ Gebratener Strudel von der Wildente aus heimischer Jagd,
Rote Bete und Feldsalat
achzehn euro neunzig

❧ amachi roh mariniert mit Salzzitrone, Avocado und Koriander
neunzehn euro neunzig

❧ Gebrannte Makrele auf geräuchertem Kartoffelpüree,
Lauchöl und Fichtensprossensalz
achtzehn euro neunzig

❧ Gebratener Gänseleber auf Portweinsauce und Apfel
dreiundzwanzig euro neunzig

Die Hauptgerichte

❧ Vegetarische Gnocchi in Sauce von Fourme d'Ambert
Birne und Blumenkohl
vierundzwanzig euro neunzig

❧ Wiener Schnitzel vom Kalb auf Kartoffel- Gurkensalate
Preiselbeeren und Zitrone
achtundzwanzig euro neunzig
zweiundzwanzig euro neunzig kleine Portion

❧ Filet vom Zander auf der Haut gebraten
Nussbittersauce, mildes Kraut und Kartoffel
sechsenddreißig euro neunzig

❧ Sanft gegarte Brust vom Rind
auf geschmortem Gemüse und Butterpüree
zweiunddreißig euro neunzig

❧ Kochiertes Filet vom Kalb im Kräutermantel
Portweinjus, Kartoffel und Kohlrabi
neununddreißig euro neunzig

Dessert

Crème Brûlée von echter Vanille

sieben euro neunzig

Carte Tartin vom Apfel mit Zimtparfait und Vanillesauce

zehn euro neunzig

Kleine Käsevariation mit Feige und Balsamico

elf euro neunzig

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich gerne an unsere Servicemitarbeiter.

Menü

*Hamichi roh mariniert
mit Salzzirone, Avocado und Koriander*

☆☆☆

*Variation von Edelfischen mit Krustentierfond
Basilikum und Kartoffeln*

☆☆☆

*Strindberg vom Kalbsfilet
Portweinjus, Kohlrabi und Kartoffel*

☆☆☆

*Mousse von der Valrhonaschokolade
auf eingelegtem Holunder und Joghurt*

- 3 Gang *neunundsechzig euro*
- mit Weinbegleitung *ehundred euro*

- 4 Gang *neunundsiebzic euro*
- mit Weinbegleitung *ehundredzwanzig euro*