Die Vorspeisen

Vegetarische Samosa „a la Caminada“
vierzehn euro neunzig

Gebratene Blutwurst auf Himmel und Erde
vierzehn euro neunzig

Pochiertes Filet vom Kabeljau auf Spinat,
Rührei, Schnittlauch Beurre blanc
achtzehn euro neunzig

Drei Austern von Pleade Pouget mit Yuzu
Bellota und Rotweinvinaigrette
einundzwanzig euro neunzig

Tatar vom Rind mit Heringskaviar, pochiertem Eigelb und Kartoffel
eineundzwanzig euro neunzig

Kleiner Eintopf vom Tafelspitz mit Wurzelgemüse und frischem Meerrettich
sechszehn euro euro neunzig

Brust und Keule vom Jagdfasan auf mildem Sauerkraut, Trauben und Speck
eineundzwanzig euro neunzig

Die Hauptgerichte

Kürbisrisotto mit Parmesan und Kürbiskernöl
fünfundzwanzig euro neunzig

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

Brust und Keule von der Ente
Rotkohl, Apfel, Maronen und Kartoffel
zweiundreißig euro neunzig

Geschmorte Rinderbäckchen mit gebratenen Karotten und Nussbutterpüree
zweiunddreißig euro neunzig

Pfeffer-Saibling auf Meerettichpüree und Spitzkohl
zweiundreißig euro neunzig

Dessert

Crème Brûlée von echter Vanille

sieben euro neunzig

Schokoladen Browni mit geeister Vanille

zehn euro neunzig

Tete de moin mit Kartoffelschaum

zehn euro neunzig

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

Menü

Hamachi 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 (ohen Edelfische)* — *neunundsechzig euro*
- *mit Weinbegleitung* — *einhundert euro*

- *4 Gang* — *neunundsiebzig euro*
- *mit Weinbegleitung* — *einhundertzwanzig euro*