

## 4-Gang-Menü

Jakobsmuscheln auf Selleriepüree und Hummersauce

\*\*\*

Loup de Mer auf Pilzrisotto

\*\*\*

Kalbsfilet mit Rahmsteinpilzen und Nudeln

\*\*\*

Topfennougatknödel mit Joghurtkirscheis

Preis pro Person 55,00 Euro

## Vegetarisches Menü

Eistropfsalat mit Croutons und Parmesan

\*\*\*

Kürbiscremesüppchen mit Schwarzbrotcroutons und Kürbiskernöl

\*\*\*

Tagliatelle mit Steinpilzen in Rahm

\*\*\*

Mini-Dessert

Preis pro Person 32,00 Euro

Beide Menüs servieren wir nur ohne Abänderungen!

## Salate und Vorspeisen

Eistropfsalat mit Speckwürfeln	9,50 Euro
Getrübelttes Crostini mit Rindertatar und Wachtelspiegelei pro Stück	5,00 Euro
Geräucherter Lachs mit Reibeküchlein und Preiselbeermeerrettich	13,50 Euro
Garnelenpfännchen mit Pilzen	15,00 Euro
Vitello tonnato	12,00 Euro
Jakobsmuschel auf Selleriepüree und Hummersauce	15,50 Euro
Caesar Salat mit Hähnchenbrust	14,00 Euro
Kleiner Beilagensalat	4,50 Euro

## Suppen

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Flädle	5,50 Euro
Steinpilzcremesüppchen mit Semmelknödel	7,00 Euro
Kürbiscremesüppchen mit Schwarzbrotcroutons und Kürbiskernöl	7,00 Euro

## Vegetarisch

Spinatknödel mit Walnüssen, Bergkäse und Salat	15,00 Euro
Steinpilzravioli mit Pfifferlingrahmsauce	15,00 Euro
Tagliatelle mit Steinpilzen in Rahm	15,00 Euro

## Fleischgerichte

Rinderfiletspitzen mit Pfifferlingen und Semmelknödel	23,50 Euro
Rumpsteak mit Zwiebeln, Speck und Lauch, Bratkartoffeln und Salat	24,00 Euro
Rinderfilet mit gebratenen Steinpilzen, Rosmarinjus und Bratkartoffeln	33,00 Euro
Kalbstafelspitz mit Meerrettichsauce, Wurzelgemüse und Kartoffeln	21,00 Euro
Geschmorte Kalbsbäckchen mit Gemüse und Kartoffelpüree	21,50 Euro
Lammrückenfilet mit Senfkruste, Bohnenragout und Risoleekartoffeln	26,00 Euro
Kalbsfilet mit Rahmsteinpilzen und Nudeln	28,00 Euro
Entenbrust mit Cassis-Holundersauce und Schupfnudeln	24,00 Euro

## Fischgerichte

Seeteufel auf Blattspinat an Rieslingsauce mit Nudeln	29,00 Euro
Loup de Mer auf Pilzrisotto	27,00 Euro
Lachsfilet mit Hummersauce und Nudeln	24,00 Euro

## Desserts

Zweierlei Sorbet mit Sekt aufgefüllt	6,00 Euro
Crème Brûlée mit Eis und Früchten	7,00 Euro
Topfennougatknödel mit Joghurtkirscheis	8,00 Euro
Gebackene Apfelscheiben mit Schattenmorellen, Vanilleeis und Sahne	7,00 Euro
Mini-Dessert im Glas pro Stück (Mousse au chocolat/Panna Cotta/Crème Brûlée)	2,50 Euro