

4-Gang-Menü

Carpaccio vom Rinderfilet/Parmesan/Rucola

Jakobsmuscheln/getrüffeltes Kartoffelpüree

Lammrückenfilet/Senfkruste/Bohnenragout/Risoleekartoffeln

Topfen-Nougatknödel/Joghurteis/Schattenmorellen

75,00 Euro

Vegetarisches Menü

Feldsalat/Croutons/Parmesan/Tomate

Maronencremesüppchen/Traube

Kürbisgnocchis/Rahmsauce

Mini-Dessert im Glas

39,00 Euro

Salate und Vorspeisen

Eistropfsalat/Speckwürfel		13,00 Euro
Feldsalat/geräucherte Entenbrust		14,00 Euro
Carpaccio vom Rinderfilet/Parmesan/Rucola		18,00 Euro
Crostini/getrüffeltes Rindertatar/Wachtelspiegelei	pro Stück	6,00 Euro
Vitello tonnato/panierte Kapernäpfel		16,00 Euro
Jakobsmuscheln/getrüffeltes Kartoffelpüree		18,00 Euro
Caesar Salat/Croutons/Parmesan/Pfeffer-Thunfisch		19,00 Euro
Geräucherter Lachs/Reibeküchlein/Preiselbeermeerrettich		17,00 Euro

Suppen

Tafelspitzconsomme/Flädle/Markklößchen/Gemüse		8,00 Euro
Maronencremesüppchen/Traube/Speck		9,00 Euro

Vegetarisch

Kürbisgnocchis/Rahmsauce/Salat		22,00 Euro
Spinatknödel/Walnüsse/Bergkäse/Salat		21,00 Euro

Fleischgerichte

Rumpsteak/Pfannzwiebeln/Gemüse/Bratkartoffeln	30,00 Euro
Kalbs Cordon Bleu/Pommes/Gemüse	30,00 Euro
Rinderfiletspitzen/Steinchampignons/Gemüse/Semmelknödel	31,00 Euro
Kalbstafelspitz/Wurzelgemüse/Meerrettichsauce/Kartoffeln	28,00 Euro
Barbarie Entenbrust/Cassissauce/Gemüse/Schupfnudeln	31,00 Euro
Lammrückenfilet/Senfkruste/Bohnenragout/Risoleekartoffeln	36,00 Euro

Fischgerichte

Bretonischer Seeteufel/zweierlei Paprikasaucen/Gemüse/Nudeln	36,00 Euro
Loup de Mer/Zuckerschoten/Safransauce/gebratene Kartoffeln	33,00 Euro

Desserts

Zweierlei Sorbet/Weissburgunder Sekt	8,00 Euro
Rostige Ritter/Vanillesauce/Vanilleeis	11,00 Euro
Tonkabohnen Creme Brûlée/Mangosorbet/Früchte	13,00 Euro
Topfen-Nougatknödel/Joghurteis/Schattenmorellen	14,00 Euro
Mini-Dessert im Glas pro Stück (Mousse au chocolate/Panna Cotta/ Crème Brûlée)	3,00 Euro

Sollten Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben, wenden Sie sich bitte an unseren Service. Vielen Dank.