

Unsere Menüs

4-Gang-Menü

Carpaccio vom Rinderfilet/Rucola/Parmesan

Jakobsmuscheln/Erbsenpüree/Safransauce

Lammrückenfilet/Senfkruste/Speckbohnen/Romarinjus/Risoleekartoffeln
(36,00 Euro)

Flambierte Erdbeeren/Pernod/Vanilleeis/Sahne

75,00 Euro

Vegetarisches Menü

Burrata/Tomaten/Basilikum

Melonenkaltschale

Pappardelle/Rahm-Pfifferlinge

Mini-Dessert

42,00 Euro

Salate und Vorspeisen

Eistropfsalat/Speckwürfel	14,00 Euro
Geräucherter Lachs/Reibeküchlein/Preiselbeermeerrettich	16,00 Euro
Jakobsmuscheln/Erbsenpüree/Safransauce	18,00 Euro
Carpaccio vom Rinderfilet/Rucola/Parmesan	18,00 Euro
Marinierte Kalbsfilet/Pfifferlinge/Frühlingszwiebel/Tomaten	19,00 Euro
Garnelenpfännchen/Steinchampignons/Kräuter	18,00 Euro
Beilagensalat	6,00 Euro

Suppen

Rinderkraftbrühe/Flädle/Markklößchen/Gemüse	8,00 Euro
Pfifferlingcremesüppchen/Steinpilzgnocchi	9,00 Euro

Vegetarisch

Pappardelle/Rahm-Pfifferlinge	21,00 Euro
Hausgemachte Spinatknödel/Walnüsse/Butter/Bergkäse	20,00 Euro

Fleischgerichte

Rumpsteak/Zwiebel/Lauch/Speck/Gemüse/Bratkartoffeln	33,00 Euro
Kalbs-Cordon Bleu/Gemüse/Pommes	30,00 Euro
Rinderfilet/Rahmpfifferlinge/Gemüse/Nudeln	38,00 Euro
Rinderfiletspitzen/Pfifferlinge/Gemüse/Semmelknödel	33,00 Euro
Barberie Entenbrust/Cassissauce/Gemüse/Schupfnudeln	29,00 Euro
Duett vom Kalb (Bäckchen und Filet)/Gemüse/Kartoffelpüree	35,00 Euro

Fischgerichte

Wolfsbarschfilet/Blattspinat/Rieslingsauce/Nudeln	33,00 Euro
Seeteufel/Black Tiger Garnele/Salbeibutter/Gemüse/Kartoffeln	36,00 Euro

Desserts

Zweierlei Sorbet/Weissburgunder Sekt	10,00 Euro
Flambierte Erdbeeren/Pernod/Vanilleeis/Sahne	14,00 Euro
Topfen-Nougatknödel/Joghurteis/Schattenmorellen	15,00 Euro
Rostige Ritter/Vanillesauce und Eis	13,00 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.