

Vorspeisen

*Spinat - Räucherlachsroulade mit Wasabi
und Tomaten - Aprikosen Chutney
8,00€*

*Geflügelleber Terrine im Speckmantel ⁽¹⁵⁾
mit Birnen - Feigenragout und Friseespitzen
10,50€*

*Elsässer Flammkuchen „klassisch“
11,00€*

*Geschmolzener Ziegenkäse im Brickteig
mit Feldsalat und Dressing von schwarzen Johannisbeeren
12,00 €*

Suppen

*Minestrone mit Tapenade von schwarzen Oliven und Bruscetta
5,50 €*

*Cappucino von weißen Bohnen mit Steinpilzen und Grissini
6,00€*

Nudeln und vegetarisches

*Walnussrisotto mit eingelegten Feigen
und Pflaumen - Preiselbeerkonfit
9,00€*

*Gratin von Kartoffeln, Zucchini und geschmolzenen Tomatenfilets
mit Basilikum - Mozzarella ⁽⁴⁾ gratiniert
9,50€*

Hauptgerichte

*Ragout aus der Hirschkeule geschmort in Portwein und Bitterschokolade,
mit Wirsingrahm und Rosmarinpolenta
16,00€*

*Geschmorte Kalbsbäckchen in Burgunder mit Zitronen Kartoffelpüree
16,50€*

*Schweinefilet im Brotmantel gebacken auf Kartoffelgemüserösti
mit Koriander - Pflaumenjus
17,00€*

*Sandwich von gebratenen Kartoffeln und Wiener Schnitzel mit Gemüseperlen
17,50€*

*Rumpsteak 200g mit Rahm von grünem Amazonaspfeffer,
und geschmorten Champignons dazu Bratkartoffeln oder Pommes frites
24,50€*

Fisch

*Saltimbocca ⁽¹⁵⁾ vom Lachsfilet
mit Ruccolarisotto in der Grilltomate
16,50€*

*Gebratenes Doradenfilet mit Mango - Aprikosenchutney
und Kokos Cous Cous
19,00€*

Desserts

*Apfel - Sauerrahmmousse mit Baileys Soße
und Blättern von dunkler und weißer Kuvertüre
5,50€*

*Ananasragout mit grünem Pfeffer an Pina Colada Espuma
6,00€*

*Strudel von der Williamsbirne mit Zimt - Vanillesoße
6,50€*

*Kakao - Zimtmousse mit Aprikosen - Lavendelkompott
6,50€*

Zusatzstoffe: 4 Geschmacksverstärker, 15 Nitritpökelsalz