

Vorspeisen

Suppe des Tages

7.50

Caesar - Salat mit Parmesan, Speck und Knoblauch-Croutons

9.90

Chicorée - Salat an Dressing vom Blauschimmelkäse, mit Mango und hausgeräuchertem Wildschweinschinken

12.50

Carpaccio vom Rindsfilet, mit Parmesanmousse im Knuspercanneloni, Olivenöl und Kräutersalat

17.50

Ceviche vom Thunfisch mit Passionsfrucht, Chili, Koriander und Avocado

17.50

Brasato Ravioli mit frischen Pfifferlingen an Salbeibutter und gehobelter Belper Knolle

18.50

Hauptgänge

Kalbssteak auf Morcheln, Totentrompeten und Zuckerschoten an Cognac - Pilzrahmsauce mit hausgemachten Spätzli

35.50

Rinderfilet mit Estragon Vinaigrette auf Kartoffelkuchlein, frischen Pfifferlingen und Pak Choi an Portweinjus

39.90

Lammrücken mit Oliven - Rosmarin Krokant auf Zucchini-creme, Gnocchi und Radicchio an Rosmarinjus

34.-

Entrecôte mit gebratenem Oktopus, geschmortem Fenchel und Tomaten, Aiolicreme, Peperonata und hausgemachtes Foccacia Brot

29.50

Perlhuhnssupreme gefüllt mit Ziegenkäse und Bresaola auf Safranrisotto & Karotte

27.50

Rindsfiletwürfel an Cognacsauce mit rosa Pfeffer und Kräuter Couscous

29.50

Kabeljau mit gebratenem Speck auf jungen Erbsen, Blattspinat Kartoffel - Brunnenkresse Püree und Nolly Prat Schaum

29.50

Lebendfrische Forelle in Olivenöl gebraten mit Knoblauch, getrockneten Tomaten, Kartoffeln und Artischocken

25.50

frische Pfifferlinge mit Zucchini-creme, Gnocchi und Radicchio

20.50

Ihr Küchenchef Gerd Saremba

Alle Hauptgerichte sind auch als kleine Portionen erhältlich! Alle Beträge verstehen sich in Euro, inklusive 5% MwSt und Bedienung

bei Lebensmittelunverträglichkeit verlangen sie unsere Allergienkarte 1 geschwärzt – 2 Nitritpökelsalz -3 konserviert