

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

gebratene Jacobsmuscheln auf Wakame Algen mit Wasabimousse und Schaum von grünem Apfel und Ingwer

18.50

Brasato Ravioli mit Salbeibutter, Blattspinat und geschmorter Kalbsbacke

18.50

Hauptgänge

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

35.-

Rinderfilet mit gebratener Gänseleber an Whisky – Orangensauce, Kaffeekrokant, Chicorée und Kartoffelküchlein

39.90

Lammrücken mit Kräuterkruste auf geschmorten Bohnen und Tomaten, Knoblauchschaum und cremiger Bramata

Polenta

33.50

Entrecôte mit gebratenen Riesencrevetten, Avocado, Chilisalsa und Granatapfelgremolata auf Maispfannkuchen und Frühlingszwiebeln

28.50

Coq au Vin auf Sellerie Kartoffelstampf, Wurzelgemüse und Wirsingblätter

26.50

Rindsfiletwürfel an Cognacsauce mit rosa Pfeffer und Kräuter Cous Cous

29.50

Skrei auf hausgemachter schwarzer Pasta mit Miesmuscheln, Fenchel und Blattspinat an Safranschaum

29.50

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

25.50

Maispfannkuchen mit geschmorten Tomaten, Frühlingszwiebeln und Chilisalsa

20.50

Ihr Küchenchef Gerd Saremba

Alle Hauptgerichte sind auch als kleine Portionen erhältlich! Alle Beträge verstehen sich in Euro, inklusive 19% MwSt und Bedienung

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