

Vorspeisen

Suppe des Tages
9.90

Caesar - Salat mit Parmesan, Speck und
Knoblauch-Croutons
14.90

Asiatischer Blattsalat mit Erdnüssen, Sprossen,
Avocado und Mango – Chili Salsa
16.50

Hausgeräucherte Wildschwein Coppa auf
Spargelsalat, Ruccola, Schnittlauch –
Vinaigrette und Senfsaat
19.50

Gegrillter Oktopus mit Fenchel Orangensalat, breite
Bohnen, Orangencreme und Zitrusfrucht - Vinaigrette
22.50

Ceviche von der Gelbflossenmakrele mit Guacamole,
frischer Passionsfrucht, Koreander und Chili
26.-

Sommerliches Tatar vom Angus Rinderfilet
mit Senfeis und Kräutersalat
24.50

Hauptgänge

Kalbssteak auf Morcheln, Totentrompeten
und Zuckerschoten an Cognac-Pilzrahmsauce
mit hausgemachten Spätzli
44.-

Rinderfilet auf Ratatouille, Ofenkartoffeln mit
geräucherter Crème fraîche,
Pimientos de Padrón und Frühlingszwiebeln
48.50

Lammrücken auf Erbsen-Pfefferminzpüree,
hausgemachte Gnocchi, knusprigem Speck,
Knoblauch Schaum und Portweinjus
45.-

Rindsfiletwürfel an Cognacsauce mit
rosa Pfeffer und Fettuccine
42.-

Thunfischsteak und gebratene Crevette auf
asiatischen Nudeln mit Koreander, gebratenem Mini
Pak Choi und Miso Schaum
44.-

Lebendfrische Forelle aus dem Brunnen
in Olivenöl gebraten mit Knoblauch,
getrockneten Tomaten, Kartoffeln und Artischocken
38.-

Gebratener Ziegenkäse auf Erbsen-Pfefferminzpüree,
hausgemachte Gnocchi und Kräuteröl
(Vegetarisch)
33.-

Gebratener Spargel mit Ratatouille, Ofenkartoffeln
Pimientos de Padrón und getrocknete Tomaten
(Vegan)
33.-

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