

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

Hausgeräucherter Hirschschenkel und Burrata
auf Zucchini Carpaccio, mariniertes Kräutersalat,
karamellisierte Buchweizen und
Walnussvinaigrette
18.-

Ceviche von der Jakobsmuschel mariniert
in „Tigermilch“ mit gebackener Riesengrille,
Avocado, Chili und Süßkartoffeln
26.-

Tatar und Tataki vom Thunfisch
mit geschmortem Fenchel und Tomatenvinaigrette
25.-

Brasatoravioli mit Bärlauchöl, frischen Morcheln,
Blattspinat und Knoblauchschaum
24.50

Hauptgänge

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

Kabeljau gegart in brauner Butter auf warmem Quinoa
Salat mit Salzzitrone, Edamame Bohnen
und Parmaschinken Crumble
42.-

Rinderfilet mit gebratener Gänseleber
an Rhabarber - Chili Salsa auf Pak Choi,
Frühlingszwiebeln und Süßkartoffeln
48.50

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

Lammrücken auf geräucherten
Kartoffel Gnocchi, Pilze, Spinat, Rotweinjus
und Knoblauchschaum
42.-

Geräucherten Kartoffel Gnocchi, Pilze, Spinat und
Ziegenkäse Flakes
(Vegetarisch)
33.-

Rindsfiletwürfel an Cognacsauce mit
rosa Pfeffer und Fettuccine
42.-

Gerne servieren wir Ihnen auch Vegane Gerichte auf Empfehlung

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