

Vorspeisen

Suppe des Tages

7.50

Caesar - Salat mit Parmesan, Speck und
Knoblauch-Croutons 2

9.90

Nüsslisalat mit Ziegenfrischkäse an
Orangendressing mit Kumquat, Granatäpfel
und mariniertem Angus Beef

14.-

Tatar vom Kalbsfilet auf geräucherter Sellerie -
Creme mit Senfkaviar

17.50

Gebratene Jakobsmuscheln auf Pastinaken Püree
mit mallorquinische Sobrasada und gebrochenen
Kakao Bohnen

18.50

Orangeravioli mit gebratenen Riesencrevetten,
Safran Orangen Beurre Blanc
und Kaffee Krokant

18.50

Hauptgänge

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

36.-

Gebratener Seeteufel auf spanischer Chorizo,
Karotten, Blattspinat, buntem Quinoa und
Safranschaum

32.-

Rinderfilet „Rossini“ mit gebratener Gänseleber
auf Apfel und Chicoree, Kürbisküchlein und
Portweinjus

42.50

Tofu Spinat Ravioli mit Miso Schaum, Pak Choi,
gerösteten Cashewkerne und Chili Öl
(Vegetarisch / Vegan)

22.50

Zweierlei vom Lamm,
Rücken auf Herbstgemüse und Geschmortes
von der Keule mit Kartoffelschaum

34.-

Lebendfrische Forelle aus dem Brunnen
in Olivenöl gebraten mit Knoblauch,
getrockneten Tomaten, Kartoffeln und Artischocken 1

26.50

Rindsfiletwürfel an Cognacsauce mit rosa
Pfeffer und Kräuter Couscous

32.-

Ihr Küchenchef Gerd Saremba

Alle Hauptgerichte sind auch als kleine Portionen erhältlich! Alle Beträge verstehen sich in Euro, inklusive 7% MwSt und Bedienung

bei Lebensmittelunverträglichkeit verlangen sie unsere Allergienkarte -2 Nitritpökelsalz