

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

Zweierlei von der Jakobsmuschel, gebraten und als Ceviche auf Zucchini, rosa Grapefruit und Korallenhippe

18.50

Carpaccio vom Oktopus mit gebratenen Riesencrevetten, Limetten - Vinaigrette und Kräutersalat

16.50

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

Hausgemachte Falafel auf orientalischem Couscous mit Tomatenvinaigrette und Gewürzjoghurt

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