

Vorspeisen

Suppe des Tages

7.50

Caesar - Salat mit Parmesan, Speck und Knoblauch-Croutons

9.90

Nüsslisalat an Honig-Senfdressing mit Seranochips, Zwergorangen und Granatapfel ²

12.90

Crepinette vom regionalem Wildschwein mit Kastanien auf eingelegtem Kürbis und marinierten Belugalinsen

14.50

Tatar vom Kalbsfilet auf geräucherter Sellerie Creme mit Senfkaviar

17.-

Orangenravioli mit gebratenen Riesencrevetten, Safran - Orangen Beurre Blanc und Kaffee Krokant

18.50

Marinierter Wildlachs und gebratene Jacobsmuschel an Ingwer-Limettenglace und Espuma vom grünem Apfel mit Wasabi

18.50

Hauptgänge

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

35.50

Rinderfilet und geschmorte Kalbsbacke mit cremiger Bramata - Polenta und Gemüse

39.90

Lammrücken mit Holunderlack, gebackener Ziegenkäse Praliné auf Rote Beete - Creme, gebratene Kartoffeln und Wirsing

34.-

Entrecôte mit Pommery Senf auf geröstetem Kürbis & Pastinaken mit Parmesanflan an Rosmarinöl mit getrockneten Tomaten und Portweinjus ³

29.50

Hausgeräucherte Barbarie Entenbrust aus dem Buchenrauch mit Wachholderreduktion, Mango & Passionsfrucht, Pac Choi und Kartoffelküchlein

28.50

Rindsfiletwürfel an Cognacsauce mit rosa Pfeffer und Kräuter Couscous

29.50

Seeteufel Saltimbocca auf Karotten Risotto mit Safranschaum und Lakritze ²

29.50

Forellenfilet in Olivenöl gebraten mit Knoblauch, getrockneten Tomaten, Kartoffeln und Artischocken ^{1,3}

25.50

Parmesanflan mit geröstetem Kürbis, Pastinaken, Pac Choi und Rosmarinöl mit getrockneten Tomaten

20.50

Ihr Küchenchef Gerd Saremba

Alle Hauptgerichte sind auch als kleine Portionen erhältlich! Alle Beträge verstehen sich in Euro, inklusive 5% MwSt und Bedienung

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