

Vorspeisen

Suppe des Tages

7.50

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

9.90

Hausgemachter Wildschweinschinken mit Apfelsalat und rosa Pfeffer

14.-

Tataki vom Yellow Fin Thunfisch mit Avocado, Chili und Miso Mayonnaise

18.50

Hausgeräucherte Entenbrust aus dem Buchenrauch mit gebratener Gänseleber, Gewürzorange und Granatapfel

19.50

Jacobsmuscheln und knuspriger Schweinebauch auf marinierten Karotten an Passionsfrucht Vinaigrette und Balsamico Perlen

18.50

Hauptgänge

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

37.-

Rinderfilet und gebratene Riesencrevette mit Peperonata, Polenta - Parmesan Espuma Frühlingszwiebeln und wildem Brokkoli

42.50

Lammrücken auf orientalischen Kichererbsen, Hummus, Koriander und Pfefferminze

34.-

Rindsfiletwürfel an Cognacsauce mit rosa Pfeffer und Kräuter Couscous

35.-

Gebratenes Filet vom Loup de Mer mit Venusmuscheln auf Sellerie - Zitronen Stampf, Petersilien Pesto und Meeresspargel

35.-

Brust von der Maispoularde auf geschmortem Safran – Chicorée mit Kartoffelterrinen, Mangochutney und Portweinjus

32.-

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

28.50

Hausgemachte Samosas auf orientalischen Kichererbsen, Hummus, Koriander und Pfefferminze (Vegetarisch oder Vegan)

24.50

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