

# Vorspeisen

---

Suppe des Tages

8.50

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

10.50

Frühlingssalat mit Auberginencreme, Tomatenvinaigrette und gebackenen Parmesan Pralinen

14.-

Ceviche vom Yellow Fin Thunfisch und gebratene Riesencrevetten

mit Avocado, Chili und Miso Mayonnaise

19.90

Tartar vom Angus Beef mit Frühlingszwiebel, Senfsaat und Gewürzschaum

19.50

Ravioli mit grünem Spargel, Bärlauch, Buchenpilzen, jungem Blattspinat und Rotweinjus

18.50

# Hauptgänge

---

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

39.50

Rinderfilet mit Thymian und grünem Pfefferschaum, Kartoffelgnocchi, Radicchio, Pinienkernen und Pak Choi

44.-

Lammrücken auf geräuchertem Erbsenpüree, gebratenes Kartoffelküchlein, knusprigem Speck, Ziegenkäse Schaum und Portweinjus

36.-

Rindsfiletwürfel an Cognacsauce mit rosa Pfeffer und Kräuter Couscous

36.-

Loup de Mer mit Oliven Tapenade auf Edamame Bohnen, Artischocken, Safrankartoffeln, Ofentomaten und Olivenemulsion

37.-

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

32.-

Kartoffelgnocchi mit Radicchio, Pinienkernen und Pak Choi, auf Erbsenpüree und Ziegenkäseschaum ( Vegetarisch )

28.-

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 7% MwSt und Bedienung

bei Lebensmittelunverträglichkeit verlangen sie unsere Allergienkarte