

# Vorspeisen

---

Suppe des Tages

8.80

Caesar - Salat mit Parmesan, Speck und Knoblauch-Croutons

12.50

Nüsslisalat mit marinierter Rehkeule  
Traubenkernöl Vinaigrette, schwarze  
Baumnüsse und gehobeltem Zigger

14.50

Gebackene Ziegenkäse Praline auf bunter  
Beetenvariation, Schalotten Vinaigrette und  
Wacholderchip

15.50

Jacobsmuscheln mit Blumenkohlvariation, gerösteten  
Haselnüssen und knusprigem Parmaschinken

23.50

Tartar vom Kalbsfilet mit gebrannter Zitronencreme,  
Buchenpilzen, Kräutersalat und hausgemachtes  
Lavash Brot

19.50

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

22.50

# Hauptgänge

---

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

39.50

Rinderfilet mit geschmortem Short Rib  
Kartoffelstampf, Selleriegemüse und  
Schalottenvinaigrette

44.-

Lammrücken auf Broccolicreme, wilder  
Blumenkohl, schwarzer Rettich und  
gebackenen Kartoffeln im Knuspermantel

38.-

Rindsfiletwürfel an Cognacsauce mit  
rosa Pfeffer und Fettuccine

37.-

Kabeljau gegart im brauner Butter mit gebratener  
Crevette auf Perl couscous, Kürbisgemüse,  
Cashewkerne, Granatapfel und  
Kokos - Curry Schaum

37.-

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

34.-

Gerösteter Kürbis auf Perl couscous,  
Cashewkerne, Granatapfel und  
Kokos - Curry Schaum ( Vegetarisch )

29.50

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