

Vorspeisen

Suppe des Tages

7.50

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

9.90

Ziegenkäse Mousse mit hausgemachtem Wildschweinschinken, Brotchip und Radieschen

Vinaigrette 2

15.50

Gebratene Gänseleber mit Erdbeer – Chili Chutney
Pumpernickel Crunch und Kräutersalat

19.50

Gebratene Jacobsmuscheln und Ceviche von Riesencrevetten mit Krustentier Mayonnaise und Avocado - Limetten Salsa

19.50

Carpaccio vom Yellow Fin Thunfisch mit Tartar vom Kalbsfilet, gebackene Kapern

und Bonito Flakes

18.50

Hauptgänge

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

37.-

Gebratenes Filet vom Saibling auf buntem Quinoa, jungem Gemüse, Erbsen Velouté und Kräuteröl

35.-

Rinderfilet und gebratene Riesencrevette mit Peperonata, gebratener Polenta, Frühlingszwiebeln und wildem Brokkoli

42.50

Brust von der Maispoularde auf mariniertem lauwarmem Tomatenragout, hausgemachtes Foccacia Brot, Oliven, Basilikum und Pinienkerne

32.-

Lammrücken auf Erbsenpüree mit Gnocchi, Zucchini und Radicchio an Portweinjus

und Oliven Krokant

34.-

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

28.50

Rindsfiletwürfel an Cognacsauce mit rosa Pfeffer und Kräuter Couscous

35.-

Gebratener Ziegenkäse auf Erbsenpüree mit Gnocchi, Zucchini und Radicchio an Tomaten Vinaigrette und Oliven Krokant (Vegetarisch)

24.50

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 -2 Nitritpökelsalz