

# 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  
Pumpernikel 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