

Vorspeisen

Suppe des Tages

7.50

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

9.90

Blattsalat mit frischen Pfifferlingen, gehobelter
Belper Knolle und Kürbiskern Pesto

13.50

Carpaccio vom Oktopus mit gebratenen
Riesenscrevetten, Limetten - Vinaigrette und

Kräutersalat

16.50

Sommerliches Tatar vom Rinderfilet mit
Brunnenkresse Creme, Senfkaviar mit Brotchip

17.50

Gebratene Jakobsmuscheln auf Spargelsalat mit
Chili, hausgeräuchertem Schweinebauch

und Spargelvelouté

18.50

Hauptgänge

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

36.-

Rinderfilet auf Melanzane Ravioli mit Fenchel,
Zucchini und Peperonata

38.-

Rehrücken vom Sommerbock auf knusprigen
Kartoffelrösti mit grünem Spargel, jungen
Erbsen und Pfifferling – Estragon Vinaigrette

39.90

Rindsfiletwürfel an Cognacsauce mit rosa
Pfeffer und Kräuter Couscous

32.-

In Nussbutter gegarter Kabeljau auf
Ochsenherztomate, Tapenade, Basilikum - Risotto
und Oliven Beurre Blanc

29.50

Melanzane Ravioli mit Peperonata, Zucchini, Fenchel
und grünem Spargel

22.50

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

26.50

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 -1 geschwärzt – 2 Nitritpökelsalz