

Vorspeisen und Kalte Gerichte

Feldsalat mit Speck & Croûtons
als Vorspeise 7,50 €

Carpaccio vom Rinderfilet
mit Zwiebelmarmelade, Trüffelvinaigrette und Spinatsalat
als Vorspeise 21,-
als Hauptgericht 27,-

Gegrillte Kanadische Jakobsmuscheln
mit Curry-Fenchel-Salat, Blumenkohl & Shimejipilzen
als Vorspeise 35,-

Parfait von Gänseleber mit Waldorfsalat
und Sauce Cumberland
als Vorspeise 19,-

Tatar von Räucherforelle
mit Apfel, Rote Bete & Meerrettich
als Vorspeise 19,-
als Hauptgericht 24,-

Ziegenfrischkäsemousse mit Quitten Chutney und Feldsalat
als Vorspeise 14,-
als Hauptgericht 19,-

Suppe

Crèmesuppe von roten Linsen
mit Ingwer & Sesamöl
9,-

Zwischengerichte

Hausgemachte Kürbisravioli
mit Salbeibutter und Parmesan

als Vorspeise 17,-
als Hauptgericht 23,-

Gebratene Froschschenkel in Petersilien-Knoblauch-Butter

29,-

Hauptgerichte

Kross gebratenes Zanderfilet
mit orientalischem Cous Cous, Kaiserschoten und Beurre Blanc

27,-

Filet vom Angel Wolfsbarsch
mit Piemonteser Risotto, Pak Choy und Safransauce

31,-

Zweierlei vom heimischen Reh
(Rosa gebratener Rücken & geschmorte Schulter)
mit Wirsing, Steinchampignons und Grießknödel

39,-

Rosa gegarte Entenbrust
mit frischem Blattspinat und Kürbispüree

23,-

Flanksteak vom deutschen Färsen Rind
mit Bohnen und Kartoffelgratin

32,-

Kotelette vom Iberico Schwein mit einer Kräuterkruste
mit glasiertem Spitzkohl und Topfengnocchi

31,-

Rindertafelspitz mit Zwiebeln und Senf gebraten,
Rahmkohlrabi und Kartoffelpüree

22,-

Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und kleinem Feldsalat

24,-