

Unsere Klassiker

Gratinierter Ziegenkäse mit Roter Bete und Wildkräutersalat	14,50 €
Gebratene St. Jakobsmuscheln auf Erbsencreme und Zitronengras	18,00 €
Frische Pasta mit schwarzem Herbst - Trüffel und Parmesan	23,00 €
Trüffel – Beefburger mit jungem Spinat, Parmesan und Trüffel	19,00 €
Rumpsteak auf Kürbispüree und BBQ – Jus und geschmorter Lauch	38,00 €
Auswahl von Rohmilchkäse mit Feigensenf und Baguette	12,00 €
Kugel Sorbet mit Winzersekt oder Wodka	6,50 €

Menü 1

Parmesanschaum - Süppchen
mit Serranoschinken – Pulver

Geschmorte Rinderbäckchen
auf Sellerie – Püree und Wirsing

Creme brulee Nougat
mit Birnenchutney und Vanille – Zimteis

Menü 65,00 €

Sollten Sie an Allergien oder Unverträglichkeiten leiden, sprechen Sie uns bitte an.

Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Menü 2

Tatar vom Wildlachs
mit Fenchelsalat und Orangen – Vinaigrette

Filet von der Dorade
auf Paprika – Risotto und Chorizo

Rosa gebratene Entenbrust
auf Kürbis süß – sauer, Dim Sum und Honig – Sojaglace

Schokoladen - Tarte
mit Beeren und Salz – Karamelleis

Menü 79,00 €

Alle Gerichte können gerne einzeln bestellt werden

Sollten Sie an Allergien oder Unverträglichkeiten leiden, sprechen Sie uns bitte an.

Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer