

Vorspeisen

Tatar vom Rind mit gebeiztem Eigelb, Trüffelcrème
und gebackenem Brioche
€ 21,50

Gebratene Jakobsmuscheln mit Couscous Salat
Vanille-Wasabicrème und Rosinen
€ 22,50

Rote Bete Variation
(Eis, Mousse, Salat)
Walnusscrunch und Senfpapier
€ 18,50

Salate

Bunte Herbstsalate mit gekochtem Ei
Balsamico-Vinaigrette
gerösteten Kernen, Mandeloliven und mariniertem Gemüse
€ 12,50

Caesar's Salad
Römersalat mit Knoblauch-Croûtons
und gehobeltem Grana Padano
€ 14,50

mit sautierten Putenbruststreifen und feinen Kräutern
€ 9,50

mit gegrillten Garnelen (4 Stück), mariniert mit Limetten Öl
€ 19,50

Suppen

Bouillabaisse von Edelfischen und Muscheln
mit geröstetem Brot und Sauce Rouille
€16,50

Crèmesuppe von der Pastinake
mit gebackener Lammpraline und Petersilienöl
€14,50

Hauptgerichte

Filet von der Lachsforelle
mit Rieslingschaum, eingelegten Feigen
Nussbutter-Kartoffelstampf
€ 34,50

Gebratenes Steinbuttfilet
auf Sellerie-Apfelragoût, mariniertem Blattspinat
Krustentier-Risotto
€ 44,50

Wiener Schnitzel „klassisch“
mit Preiselbeeren
Kartoffel-Gurkensalat
€ 32,50

Rosa gebratene Barberie Entenbrust
mit Cassisjus, sautiertem Spitzkohl
Walnüssen und Laugenknödel
€ 36,50

Gegrilltes Rinderfilet mit Portweinjus
Zwiebelmarmelade, gebratenen Steinpilzen
Pommes Dauphine
€ 44,50

Vegan

Variation vom Blumenkohl
(Cannelloni, Couscous, gegrillt und eingelegt)
mit Purple Curryschaum

als Zwischengang € 19,50
als Hauptgang € 28,50

Desserts

Crème Brûlée „Classic“ mit Heidelbeersorbet und
Pfirsich Ragoût
€ 16,50

Franzbrötchen Parfait mit Zwetschgenröster
und Nusscrunch
€ 14,50

Rohmilchkäse-Auswahl
Feigensenf und Früchtebrot
€ 19,50