

Vorspeisen

Rote Bete Hummus

mit Joghurt Gel und Essiggemüse

€ 18,50

Confierter Heilbutt und Rilette vom Wildlachs

auf Anisfenchel und Salz-Zitrone

€ 19,50

Tatar vom Milchkalb

mit gebratenem Wachtelei

Pancetta-Brioche-Crunch und Trüffelpapier

€ 24,50

Salate

Bunte Wintersalate

gekochtes Land-Ei, Balsamico-Vinaigrette
geröstete Kerne, Mandeloliven und mariniertes Gemüse

€ 13,50

Caesar's Salad

Römersalat mit Knoblauch-Croûtons
gehobelter Grana Padano

€ 15,50

Wahlweise mit

sautierten Putenbruststreifen und feinen Kräutern

€ 11,00

gegrillten Garnelen, mariniert mit Limetten Öl

€ 21,00

Suppen

Sellerierahmsuppe

mit Bündnerfleisch

€ 14,50



Consommé vom Rind

mit Wurzelgemüse und Kalbskopf Praline

€ 16,50

Vegan

Variation vom heimischen Blumenkohl

Mousseline, gebacken, eingelegt und Couscous

€ 29,50

Hauptgerichte

Wiener Schnitzel „klassisch“
mit Preiselbeeren und Kartoffel-Gurkensalat
€ 37,00



Gebratener Skrei
auf sautiertem Grünkohl mit lila Senfsauce
Kartoffel- Meerrettichpüree
€ 38,50



Knusprige Bauernente
mit Steckrübe und Macaire Kartoffeln
€ 42,50



Rumpsteak „Strindberg“
auf Bohnencassoulet und Bratkartoffeln
€ 44,50



Sautierter Steinbutt
mit gebackener Karotte und Zitrusfrucht-Risotto
€ 46,00

Desserts

Apfel Wan-Tan
auf Topfenmousse und Walnusseis
€ 16,50



Cassis Rosmarinparfait
mit Ingwer-Birne und Mandarinen
€ 17,50



Französische Rohmilchkäse-Auswahl
mit Feigensenf und Früchtebrot
€ 24,50