

Menu du Chef 40,00 €
2 Gänge zur freien Wahl

Vorspeisen

Rosa gegarter Kalbstafelspitz mit Kürbiskernöl
16,90 €

Carpaccio vom Weiderind mit Steinpilz Mousse
21,00 €

Zupfsalate mit gratiniertem Ziegenkäse und Trüffel-Vinaigrette
14,90 €

Handgeschnittenes Tatar mit Stunden-Ei und Röstbrot
21,00 €

Gänselebertörtchen mit mariniertem Apfel und Avocado
21,00 €

Suppen

Essenz vom Steinpilz mit Basilikumnocken
12,90 €

Schaumsuppe von Zitronengras mit Saté Spies
12,90 €

Warme Vorspeise Spezial

Offene Lasagne mit Nierenzapfenragout
15,90 €

Risotto Carnaroli mit Roquefort, Bärlauch und Kräutersaitling
15,90 €

Hauptgänge

Hausgemachte Bärlauch-Linguine mit Flusskrebse,
klein 21,50 €
groß 27,50 €

Maishähnchenbrust auf Bohnen-Cassoulet und Quarknocken
30,00 €

Geschmorte Rinderbacke mit luftiger Trüffelkartoffel und Zuckerschoten
30,00 €

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Sardelle und Kapernbeere
mit lauwarmen Kartoffel-Radieschen-Salat
30,00 €

Entrecôte vom Charolais Rind unter der Vollkornkruste
mit confiertem Blumenkohl und Kartoffelkräpferln
30,00 €

Filet vom Steinbutt auf gedämpftem Lauch an Safrancrème
mit violetten Kartoffeln
30,00 €

Barbarie-Entenbrust mit gebackenem Bulgur und Vanillekarotten
30,00 €

Dessert

Hausgemachtes Eis und Sorbet

5,50 €

Gebackene Valhrona Schokolade mit Mango-Ragout

12,90 €

Kandierter Apfelstrudel, frisch gebacken mit Zimt-Vanilleschaum

12,90 €

Gratinierte Ananas mit weißer Schokolade

12,90 €

Affogato al Caffè

Vanille Eis mit heißem Espresso

8,50 €