

Unsere Menüs

3-Gang-Menü

Pfifferlingcremesüppchen/Steinpilzgnocchi

Geschmorte Kalbsbäckchen/Gemüse/Kartoffelknödel

(30,00 Euro)

Rostige Ritter/Vanillesauce und Eis

50,00 Euro

4-Gang-Menü

Carpaccio vom Rinderfilet/Rucola/Parmesan

Jakobsmuscheln/Erbsenpüree/Safransauce

Lammrückenfilet/Senfkruste/Speckbohnen/Romarinjus/Risoleekartoffeln

(36,00 Euro)

Flammbierte Erdbeeren/Pernod/Vanilleeis/Sahne

75,00 Euro

Vegetarisches Menü

Tomatensalat/Schafskäse/Pinienkerne

Pfifferlingcremesüppchen

Gnocchis/Salbeibutter

Mini-Dessert

42,00 Euro

Salate und Vorspeisen

Eistropfsalat/Speckwürfel	14,00 Euro
Geräucherter Lachs/Reibeküchlein/Preiselbeermeerrettich	16,00 Euro
Jakobsmuscheln/Erbsenpüree/Safransauce	18,00 Euro
Carpaccio vom Rinderfilet/Rucola/Parmesan	18,00 Euro
Shrimpscocktail	15,00 Euro
Beilagensalat	6,00 Euro

Suppen

Rinderkraftbrühe/Flädle/Markklößchen/Gemüse	8,00 Euro
Pfifferlingcremesüppchen/Steinpilzgnocchi	9,00 Euro

Vegetarisch

Gnocchis/Salbeibutter	18,00 Euro
Hausgemachte Semmelknödel/Rahmpfifferlinge	21,00 Euro

Fleischgerichte

Rumpsteak/Zwiebel/Lauch/Speck/Gemüse/Bratkartoffeln	33,00 Euro
Kalbs-Cordon Bleu/Gemüse/Pommes	30,00 Euro
Kalbsfilet/Rahmpfifferlinge/Gemüse/Nudeln	36,00 Euro
Rinderfiletspitzen/Pfifferlinge/Gemüse/Semmelknödel	33,00 Euro

Fischgerichte

Wolfsbarschfilet/Zuckerschoten/Safransauce/gebratene Kartoffeln	33,00 Euro
Seeteufel/Parmesankruste/Pilzrisotto/Gemüse/Rieslingsauce	36,00 Euro

Desserts

Zweierlei Sorbet/Weissburgunder Sekt	10,00 Euro
Flambierte Erdbeeren/Pernod/Vanilleeis/Sahne	14,00 Euro
Topfen-Nougatknödel/Joghurteis/Schattenmorellen	15,00 Euro
Rostige Ritter/Vanillesauce und Eis	13,00 Euro
Mini-Dessert im Glas pro Stück (Mousse au chocolate/Panna Cotta/Crème Brûlée)	3,00 Euro

Sollten Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben, wenden Sie sich bitte an unseren Service. Vielen Dank.