



A b e n d m e n u

*Carpaccio vom Rindernüssle
mit Trüffelöl, Ruccola, Parmesan
und Knoblauchcrostini*

*Pochiertes Lachsmédailles
auf Blattspinat und Safransahne*

*Rosa gebratenes Rehnüsschen
auf Wacholderrahmsauce mit Pilzen im Nest,
gefüllter Birne, Wirsing und Kroketten*

*Rosmarin-Vollmilchparfait
auf Orangenragout und Stracciatella-Eiskrem*

64,00

F i s c h m e n u

*Roh marinierte Lachsscheiben in Dill-Vinaigrette
mit roter Bete, Avocado, Meerrettich
und kleinem Feldsalat*

*Schaumiges Räucherfischsüppchen
mit gebratenen Gambas*

*Edelfische und Gambas
in Thymianbutter gebraten mit Rieslingsauce,
kleinem Gemüse und Rissolékartoffeln*

*Rosmarin-Vollmilchparfait
auf Orangenragout und Stracciatella-Eiskrem*

64,00

V e g e t a r i s c h e s M e n u

*Frischkäseterrine im Oliven und Basilikum,
Tomatenvinaigrette und Feldsalat*

Klare Kürbissuppe mit Kürbiskernklößchen

*Gebackene Safran-Reisbällchen
mit Kräutersahne, Gemüse und gebratenen Pilzen*

*Rosmarin-Vollmilchparfait
auf Orangenragout und Stracciatella-Eiskrem*

43,00

V o r s p e i s e n

*Hausgemachte Blutwurstravioli und gebratene Gänsestopfleber
auf Apfelkompott und Trüffeljus*

21,00

*Getrüffelte Terrine von der Perlhuhnbrust mit Gänseleber
an Portweingelée, Birnenspalten und Feldsalat*

18,00

*Gebratener Pulpo und Chorizo auf mariniertem gegrillten Paprika
mit Oliven, Ruccola und feinem Olivenöl*

15,00

H a u p t g e r i c h t e

*Pochiertes Lachsmédailles in Schnittlauchsahne
mit Blattspinat und Nüdele*

25,00

*Edelfische und Gambas in Thymianbutter gebraten
mit Rieslingsauce, kleinem Gemüse und Rissolékartoffeln*

33,00

Für zwei Personen

*Rosa gebratener Rehrücken auf Wacholderrahmsauce
mit gefüllter Birne, Pilzen im Nest, Rahmwirsing, Spätzle und Kartoffelkroketten*

75,00

*Rinderhochrippe mit Kräutern und Knoblauch rosa gebraten,
Sauce Béarnaise, frischen Pilzen, Grilltomate, grünen Bohnen und Kartoffelgratin*

65,00