



## A b e n d m e n u

Mit Gänsestopfleber, Apfel und Trüffel  
gefüllte Wachtelbrust gebraten  
auf Linsensalat, Balsamicojus und Feldsalat

\*\*\*

Schaumiges Fischsüppchen  
mit Edelfischen und Gemüse

\*\*\*

Rosa gebratenes Kalbsfiletmédailleon  
auf Trüffeljus mit Gemüse  
und Tagliatelle in Parmesancreme

\*\*\*

Törtchen von Himbeeren und weißer Schokolade  
mit Aprikosenragout und Cassissorbet

69,00

## F i s c h m e n u

Gebratener Rochenflügel  
mit Kapernvinaigrette,  
roter und gelber Beete und Feldsalat

\*\*\*

Schaumiges Fischsüppchen  
mit Edelfischen und Gemüse

\*\*\*

Seeteufelfilet am Stück gebraten  
auf Rieslingsauce mit sautiertem Gemüse  
und Nüdele

\*\*\*

Törtchen von Himbeeren und weißer Schokolade  
mit Aprikosenragout und Cassissorbet

69,00

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

Feldsalat mit frittierten Kürbisröllchen,  
gebratenem Kürbis und süß-sauren Tomaten

\*\*\*

Sellerierahmsüppchen mit Croûtons

\*\*\*

Graupen-Risotto mit sautierten Zucchini spaghetti,  
Tomatenragout und Basilikum

\*\*\*

Törtchen von Himbeeren und weißer Schokolade  
mit Aprikosenragout und Cassissorbet

47,00

## V o r s p e i s e n

### **Feldsalat Winzerin Art**

mit Kartoffeldressing, Trauben, röschem Speck und Croûtons

10,00

**Gebratene Jakobsmuscheln** auf Blattspinat und Safransahne

18,00

**Gebratener Rochenflügel** mit Kapernvinaigrette, roter und gelber Beete und Feldsalat

17,00

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

### **Seeteufelfilet am Stück gebraten**

auf Rieslingsauce mit sautiertem Gemüse und Nüdele

36,00

Mit Knoblauch und Kräutern, **im ganzen gebratener Wolfsbarsch** an Basilikumsahne,  
Artischocken und Zucchini, Tomate und Rissoléekartoffeln

28,00

**Rosa gebratenes Kalbsfilet mit Trüffeljus,**

Gemüse und Tagliatelle in Parmesancreme

36,00

### **Für zwei Personen**

Dattlers große Fischplatte mit Edelfischen, Gambas und Jakobsmuscheln  
an zweierlei Saucen, Gemüse und Fettuccine

79,00