



A b e n d m e n u

Röllchen von Roastbeef und Zucchini
mit Tomatenvinaigrette
und bunten Blattsalaten

Schaumiges Fischsüppchen
mit Edelfischen und Gemüse

Rosa gebratenes Rehnüsschen auf
Wacholderrahmsauce mit Pfifferlingen,
gefüllter Birne, Gemüse und Kartoffelkrapfen

Schokoladen-Minzparfait
mit frischen Beeren und Mangosorbet

69,00

F i s c h m e n u

St. Jakobsmuscheln in Currybutter gebraten
auf Avocadocrème, Mango
und sommerlichem Salat

Schaumiges Fischsüppchen
mit Edelfischen und Gemüse

Edelfische und Gambas gebraten
auf Rieslingsauce mit mediterranem Gemüse
und Nüdele

Schokoladen-Minzparfait
mit frischen Beeren und Mangosorbet

69,00

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

Crème brûlée vom Ziegenfrischkäse,
mit Preiselbeergelée, gegrilltem Gemüse und Ruccola

Crèmesuppe vom Hokkaidokürbis mit Croûtons

Gnocchi mit Pfifferlingen, Kirschtomaten
und gehobeltem Parmesan

Schokoladen-Minzparfait
mit frischen Beeren und Mangosorbet

47,00

V o r s p e i s e n

Ruccolalalat mit Büffelmozzarella,

Kirschtomaten, Oliven, Basilikum und kleinem Salatbouquet

14,50

St. Jakobsmuscheln in Currybutter gebraten

auf Avocadocrème, Mango und sommerlichem Salat

18,00

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

Für zwei Personen

Mit Kräutern und Knoblauch rosa gebratenes Entrecôte an Sauce Béarnaise
mit frischen Pilzen, Grilltomate, grünen Bohnen und Rissoléekartoffeln

75,00

Rosa gebratenes Rinderfilet mit Pfeffer-Béarnaise,
Pfifferlingen, Böhnchen und Rissoléekartoffeln

38,00

Edelfische und Gambas gebraten

auf Rieslingsauce mit kleiner Gemüsevariation und Nüdele

36,00

Kalbsfiletmédailon rosa gebraten auf Portweinjus

mit sautierten Pfifferlingen, kleiner Gemüsevariation und hausgemachten Spätzle

36,00