



A b e n d m e n u

Gebratenes Lachsmédailon mit Safrancreme
marinierter Gurke und Salatbouquet

Gebratene St. Jakobsmuscheln
auf glasiertem Mangold und Rieslingsahne

Rosa gebratenes Kalbsfilet auf Portweinjus
mit Pfifferlingen, kleiner Gemüsevariation
und hausgemachten Spätzle

oder

Seeteufel und Gambas in Thymianbutter gebraten
mit Fenchel, Jus von roter Paprika
und feinen Nudeln

Weißes Schokoladenmousse
und Krokantparfait mit Zwetschgenragout

69,00 €

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

Terrine von Ziegenfrischkäse
mit gebackener Avocado, Tomatenvinaigrette
und Salatbouquet

Crèmesuppe vom Hokkaidokürbis mit Croûtons

Grünkernküchlein
mit gebratenen Pfifferlingen, Parmesancreme
und kleiner Gemüsevariation

Weißes Schokoladenmousse
und Krokantparfait mit Zwetschgenragout

49,00 €

V o r s p e i s e n

Crèmesuppe vom Hokkaidokürbis mit Croûtons 8,00

Schaumiges Fischsüppchen
mit Edelfischen und Gemüse 12,00

Mit Chorizo und Knoblauch gebratener Pulpo
auf gegrilltem Paprika und Salatbukett 18,50

Vitello tonnato – feine Scheiben vom Kalbsrücken in Thunfischsauce
mit Salbei und Kapernäpfeln 18,00

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

Kaltes Roastbeef
bunt garniert mit Sauce Remoulade und Bratkartoffeln 21,50

Seeteufel und Gambas in Thymianbutter gebraten
mit Fenchel, Jus von der roten Paprika und feinen Nudeln 37,00

Rosa gebratenes Kalbsfiletmédailon auf Portweinsauce
mit Pfifferlingen, kleiner Gemüsevariation und hausgemachten Spätzle 37,00

Rosa gebratenes Rinderfiletmédailon
mit Pfefferbéarnaise, Pfifferlingen, grünen Bohnen und Pommes frites 39,00