



A b e n d m e n u

Shrimpsalat mit Avocado, Champignons
und Tomate an leichter Vinaigrette

Gebratene St. Jakobsmuscheln
auf gedünstetem Lauch und Safransahne

Kalbsrückensteak auf Portweinjus

mit gebratenen Steinpilzen, Karotten, Brokkoli
und hausgemachten Spätzle

oder

Zandermedaillon auf der Haut gebraten

an Rieslingsauce mit Steinpilzen, Tomaten,
Blattspinat und Rissolée kartoffeln

Zimt- und Krokantparfait
mit Zwetschgenragout und Brownie

69,00 €

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

Wildkräutersalat mit Büffelmozzarella,
Tomaten, Oliven
und Basilikum

Crèmesuppe vom Hokkaidokürbis
mit Croûtons

Hausgemachte Kartoffeltortellini

mit gebratenen Steinpilzen,
Blattspinat und Parmesancreme

Zimt- und Krokantparfait
mit Zwetschgenragout und Brownie

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

Gambas „Don Alfredo“
Gebratene Gambas mit pikanter Chili-Knoblauch-Zwiebelbutter 18,00

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

Zandermedaillon auf der Haut gebraten an Rieslingsauce,
mit Steinpilzen, Tomaten, Blattspinat und Rissolée kartoffeln 36,00

Gebratene Edelfische und Gamba in Thymianbutter
mit Rieslingsauce, Blattspinat und Nüdele 36,00

Kalbsrückensteak auf Portweinjus
mit gebratenen Steinpilzen, Karotten, Brokkoli und hausgemachten Spätzle 36,00

Tranche vom rosa gebratenen Entrecote auf Portweinjus
mit mediterranem Gemüse, cremiger Polenta und Steinpilzen 36,00