



A b e n d m e n u

Hausgemachte Rehterrine an Zwiebelmarmelade
mit marinierten Pilzen und Blattsalaten

Schaumige Hummersüppchen
mit gebratenen Gamba auf Lauchbett

Rosa gebratenes Kalbsfiletmédailon
mit Trüffelsahne, Gemüsebouquet
und Kartoffelkrapfen

oder

In Olivenöl confiertes Kabeljaumédailon
auf Zucchini spaghetti mit Sobrasada
(mallorquinische Wurst),

Tomatenjus und gebratenen Kartoffelwürfel

Amaretto-Mandelmousse mit Zwetschgenragout
und Buttermilchorangensorbet

69,00

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

Tatar von gegrilltem mediterranem Gemüse,
marinierten Artischocken, Basilikumousse,
Tomaten-Confit und Wildkräutersalat

Kürbiscrèmesuppe
mit Croûtons

Strudel mit Blattspinat und Kartoffelwürfel gefüllt
an Roquefortsauce, Rosmarinapfel
und Gemüsebouquet

Amaretto-Mandelmousse mit Zwetschgenragout
und Buttermilchorangensorbet

49,00

Ein Glas Wein pro Gang nach Empfehlung unseres Restaurantleiters
+ 0,5 l Mineralwasser + Kaffee oder Espresso zum Abschluss des Menüs
Getränkpaket exklusiv zu den Menus pro Person 22,00 €

V o r s p e i s e n

Hausgemachte Rehterrine an Zwiebelmarmelade
mit marinierten Pilzen und Blattsalaten

17,00

Tatar von gegrilltem mediterranem Gemüse, marinierten Artischocken,
mit Basilikumousse, Tomaten-Confit und Wildkräutersalat

14,50

Feldsalat „Winzerin Art“

mit Kartoffeldressing, Trauben, röschem Speck und Croûtons

11,50

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

Filet-Pfeffersteak rosa gebraten

mit Pfefferbéarnaise, glasierten Böhnchen und Pommes frites

36,00

In Olivenöl confiertes Kabeljaumédailon auf Zucchini spaghetti

mit Sobrasada (mallorquinische Wurst), Tomatenjus und gebratenen Kartoffelwürfel

36,00

Rosa gebratenes Kalbsfiletmédailon

mit Trüffelsahne, Gemüsebouquet und Kartoffelkrapfen

37,00