

A b e n d m e n u

„Vitello Tonnato“ feine Scheiben vom Kalbsrücken
mit Thunfischsauce, Kapern, Salbei
und kleinem Salat

Lachsklößchen auf Blattspinat
und Safransauce

Mit Kräutern rosa gebratenes Entrecôte
an Sauce Béarnaise, Pilzen, Kirschtomate,
Bohnen und Rissoléekartoffeln

Quarkmousse mit Ananasragout
und Himbeersorbet

69,00

F i s c h m e n u

Shrimpsalat mit Avocado, Champignons,
Frühlingslauch und Tomate an leichter
Kräutervinaigrette und Blattsalaten

Lachsklößchen auf Blattspinat
und Safransauce

Seeteufel und Gambas gebraten
auf Basilikumsahne, Kirschtomate,
mediterranem Gemüse und Nüdele

Quarkmousse mit Ananasragout
und Himbeersorbet

69,00

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

Ruccolasalat mit Büffelmozzarella,
Kirschtomaten, Oliven und Basilikum

Sellerierahmsüppchen mit Croûtons

Gebratene Grünkernküchlein mit glasierter Roter Beete,
Pastinaken und Karotten, Schnittlauchsahne und frischem Meerrettich

Quarkmousse mit Ananasragout
und Himbeersorbet

47,00

V o r s p e i s e n

Feldsalat Winzerin Art mit Kartoffeldressing, Trauben, röschem Speck und Croûtons 10,00

Schaumiges Fischsüppchen mit Edelfischen 11,00

Gebratene Jakobsmuscheln auf Blattspinat und Safransahne 18,00

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

Seeteufel und Gambas gebraten
auf Basilikumsahne, Kirschtomate, mediterranem Gemüse und Nüdele 36,00

Rosa gebratenes Kalbsfiletmédaille mit Morchelrahmsauce,
Gemüse und hausgemachten Spätzle 36,00

Für zwei Personen

Rosa gebratener Rehrücken auf Wacholdersauce mit frischen Pilzen im Nest,
gefüllter Birne, Rahmwirsing, Kroketten und hausgemachten Spätzle 75,00