

Die Vorspeisen

geeiste Consommé von der Strauchtomate, rosa Grapefruit, Gemüse und Liebstöckel	10,90 €
veganes Tartar von der Wassermelone mit Picalilly und Gurkenbuttermilchsorbet	12,90 €
Blattsalate in Rahmdressing, karamellisierter Ziegenkäse und Walnusskerne	12,90 €
Filet von der Fjordforelle in Salbeiöl gegart Creme von gelber Paprika, Kartoffel und Schnittlauch	15,90 €
Mousse von der Entenleber mit Apfel und Sellerie	15,90 €
Offener Ravioli vom Steinbutt mit Nussbittersauce und Wurzelgemüse	18,90 €

Die Hauptgerichte

vegtarische Ravioli von Spinat und Ricotta, Pfifferlinge und Kräuter	21,90 €
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken auf Kartoffel-Gurkensalat Preiselbeeren und Zitrone	23,90 €
Boeuf Bourguignonne mit confierter Karotte, Pfifferlingen Speck und Butterpüree	27,90 €
Filet vom Seehecht auf der Haut gebraten, Bulgur mit Gemüse, Minze und Melone	26,90 €

Dessert

Variation von Beeren mit Fichtensprosseneis und Schokolade	8,90 €
Crème Brûlée von echter Vanille	5,40 €
Sauerrahmeis, Feigenkompott und Belper Knolle	8,90 €