

Die Vorspeisen

Kalmare auf grüne Spaghettini, Erbse und Pecorino	16,90 €
Brust von der Wildtaube mit ungestopfter Gänseleber Brioche, gebratener Chicoree und Champignon	18,90 €
Fjordforelle auf Salat von Radieschen Bohnenkernen, Lauchzwiebel, Dashi und Zitrus	16,90 €
Artischocke auf Kräuterpüree und Schaum von altem Ziegenkäse	15,90€
vegetarische Kartoffelblinis mit Algenkaviar und Sauerrahm	15,90€

Hauptgerichte

vegetarisches Risotto von Erbse mit Pilzschaum und Parmesanchip	19,80 €
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken auf Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren und Zitrone	23,90 €
Lammrücken in Brotmantel gebraten mit Olivenpüree, Frühlingsgemüse und fermentierte Limette	32,90 €
Entenbrust rosa gebraten mit Schupfnudeln, Rhabarbergel, Rettich und Entenjus	29,90 €
Filet vom Skrei mit Bohnen, Perlzwiebel, Senfsauce und Kartoffel	27,90 €

Dessert

Pina Colada Kokosparfait, Anansorbet und Rum-Granité	8,90 €
Crème brûlée mit echter Vanille	5,90 €
Praline von Kokos und Fourme d'Ambert	8,90€

Menü

*Kalmare
auf grüne Spaghettini, Erbse und Pecorino*

*Artischocke auf Kräuterpüree
Schaum von altem Ziegenkäse*

*Entenbrust rosa gebraten
mit Schupfnudeln, Rhabarbergel, Rettich und Entenjus*

*geeister Nougat
mit Früchten*

*4 Gänge Menü mit Weinbegleitung 90,00€
ohne Weinbegleitung 69,00 €*

*Liebe Gäste,
aufgrund der rasant steigenden Energiekosten, erlauben wir uns,
1,50€ pro Gast zu berechnen. Wir bitten um Ihr Verständnis.*