Die Vorspeisen

Kalbszunge in Madeirasauce und Blumenkohl	16,90 €
Seezunge in brauner Butter gebraten, Beurre Blanc und Zwiebel	21,90 €
Kanninchenrücken in eigener Sauce Tomate und Basilikum	18,90 €
geschmorte Ferkelbäckchen auf geräuchertem Kartoffelpüree und Bohnenkernen	16,90 €
hausgemachte Ravioli von Ricotta und Trüffel mit Artischoke und Petersilie	14,90 €

Hauptgerichte

vegetarisches, cremiges Risotto mit Pastinake und Petersiliensauce	24,90 €
Wiener Schnitzel vom Kalb auf Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren und Zitrone	25.90 €
Lammschulter und rosa gebratener Rücken, Zucchini und schwarzes Bohnennpüree	32,90€
Wolfsbarsch auf der Haut gebraten, Erbse und Kreuzkümmel	32,90 €

Dessert

Crème brûlée mit echter Vanille	6,50 €
Joghurtmousse mit Passionsfrucht und Schokoladen-Sorbet	9,50 €
Brillat Savarin mit Wabenhonig	9,50 €

Menü

Carpaccio vom Pulpo
mit Tomatengelee und Basilikum

***

Filet vom Skrei
auf Chorizoschaum

***

geschmorte Schulter und rosa gebratener Rücken
vom Weidelamm
Zucchini und schwarzes Bohnenpüree

***

Zweierlei von Rhabarber
mit Yuzu-Baiser

- *4 Gänge Menü mit Weinbegleitung 107,00€*
- *ohne Weinbegleitung 77,00 €*