

Die Vorspeisen

gegrillte Wassermelone mit Pinenkerne und Blattsalaten	12,90 €
gebratene Kalbsleber in Balsamico-Essigsauce Kirschen und Butterpüree	14,90 €
marinierte Makrele mit Radieschen und Kräutergel	16,90 €
Vitello Tonnato vom Kalbstafelspitz marinierte Kirschtomaten und Kapernapfel	16,90 €
Ceviche vom Adlerfisch mit Avacado und Limette	18,90 €

Hauptgerichte

Bunte Ravioli mit Schafskäse auf Erbsencoulis und Pfifferlingen	24,90 €
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken auf Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren und Zitrone	klein 19,90 € groß 25,90 €
Spanferkelhaxe auf Bohnenragout und Kartoffel-Olivenpüree	28,90 €
Kabeljau in Zitronensud gegart mit Gemüse und Kartoffel	32,90 €

Dessert

Crème brûlée mit echter Vanille	6,90 €
Mousse au chocolat mit Orange	9,50 €
Honig und Schokolade	9,50 €
Comté mit eingelegtem Gemüse	9,50 €

Menü

*Ceviche vom Adlerfisch
mit Avocado und Limette*

*Steinbutt unter der Pfifferlingskruste
und Erbse*

*Butchers Secret Steak
mit grünem Spargel, Kirschtomaten und Minze*

Honig und Schokolade

- *4 Gänge Menü mit Weinbegleitung 115,00€*
- *ohne Weinbegleitung 85,00 €*

Mittagskarte

Vorspeisen

- *Spargelcremesuppe mit Spargelstücken* 6,50€
- *kleiner vegetarischer Beilagensalat* 6,50€

Hauptgerichte

- *Hirschkalbsbratwurst mit Gemüse und Butterpüree* 19,00€
- *Kalbsschnitzel mit Pilzrahmsauce und Butterpüree* 19,00€
- *Bärlauchrisotto mit Mozzarella und Parmesan* 14,90€

Dessert

- *Crème brûlée* 6,90€