

Die Vorspeisen

Cesar Salad nach Art des Haus Romanasalat, Cesardressing, Maispouardenbrust und Croutons	18,90 €
gebackener Kalbskopf auf sommerlichen Blattsalaten und Kräuteröl	18,90 €
Mit Knoblauch gebratene Riesengarnelen auf Couscous, Minze und Zitrone	16,90 €
Drei Austern von "Pleiade Poget " mit Schalottenvinaigrette	18,90 €
Millefeuille von Aubergine mit geeister Ziegenkäse und Tomate	12,90 €

Hauptgerichte

vegetarische Tagliatelle mit Artischockencoulis, geschmolzener Greyerzer und Schnittlauchrahm	24,90 €
Wiener Schnitzel vom Kalb auf Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren und Zitrone	klein 19,90 € groß 25,90 €
geschnetzeltes vom Kalbsfilet in Pfifferlingssauce, Gemüse und Rösti	29,90 €
Wolfsbarsch auf der Haut gebraten, Krustentiersauce, Bohnenkerne und Gemüse	32,90 €

Dessert

Crème brûlée mit echter Vanille	6,90 €
Kirschclafoutis mit Schokoladeneis und Rahm	9,50 €
Honig und Schokolade	9,50 €
Comté mit eingelegtem Gemüse	9,50 €

Menü

*Carpaccio vom Rind
Parmesan, Petersilienpesto, Wachtelei und Tomatengelée*

*Filet vom Steinbutt
Tomatensafransauce, Bohnenkerne, Karotte
La Ratte Kartoffeln*

*Iberico Schweinefilet
Süßkartoffel, Schalotte und Mangold*

*Kirschclafoutis
mit Schokoladeneis und Rahm*

- *4 Gänge Menü mit Weinbegleitung 109,00€*
- *ohne Weinbegleitung 79,00 €*

