Vorspeise

vegetarischer Tomaten-Gurkensalat, Rucola und Schaum von altem Ziegenkäse	12,90 €
Miesmuscheln in Rieslingsauce, hausgemachte Pasta und Petersilie	14,90 €
Schaumsuppe vom Muskatkürbis mit geräucherter Forelle und Kernöl	12,90 €
Salat Nicoise mit Thunfisch Bohne und Kalamataolive	18,90 €

Hauptgerichte

Kürbisrisotto mit Kürbiskernöl und Parmesan	18,90 €
Wiener Schnitzel vom Kalb auf Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeere und Zitrone	kleine Portion 20,90 € 26,90 €
Duo von der Seezunge und Fjordforelle mit Blumenkohl und Heringskaviar	38,90 €
geschmorte Bäckchen vom Rind mit Rotweinschalotte und Chicoree	29,90 €
Terres Major „Rossini“ von australischem Rind Sellerie und Kartoffel	36,90 €

Dessert

Mousse von Valrhonasschokolade	9,90 €
Crème brûlée	6,90 €

Menü

*Vitello Tonnato
mit Kapern und Sardellen*

*marinierte Makrele
mit Rettich und Radieschen*

*Terres Major „Rossini“ von australischem Rind
Sellerie und Kartoffel*

*American Cheesecake
mit Melonensorbet*

- *4 Gänge Menü mit Weinbegleitung 115,00€*
- *ohne Weinbegleitung 79,00 €*