

Vorspeise

vegetarische Variation vom Kürbis mit Purple Curry	14,90 €
gebratene Kalbsnieren mit Cornichons, Zwiebelchen und Butterpüree	16,90 €
Entenbrust Wellington mit Kerbelknolle und Jus	18,90 €
Offener Ravioli von Pulpo und Chorizosauce	18,90 €

Hauptgerichte

hausgemachte Mais-Tacos von Blumenkohl Kichererbse, Avocado und Limette	26,90 €
Wiener Schnitzel vom Kalb auf Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeere und Zitrone	kleine Portion 20,90 € 26,90 €
Filet vom Saibling in Limonenöl confiert Rote Bete, Meerrettich und Kartoffel	32,90 €
zweierlei vom Lamm karamellisierte Knoblauchsauce, Gemüse und Kartoffel- Olivenpüree	34,90 €

Dessert

Zitronentarte mit Melonensorbet	9,90 €
Passionsfruchtparfait mit Schokolade und Nuss	9,90 €
Crème brûlée	6,90 €

Menü

*Variation vom Kürbis
mit Sepia und asiatischen Aromen*

*Kalbsbries in Butter gebraten
Kartoffelschaum, Croutons und Blumenkohl*

*Perlhuhnbrust mit Steinpilzconfit
Steckrübe und herbstlichem Gemüse*

*Passionsfruchtparfait
Schokolade und Nuss*

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