



Vorspeisen

*Pflückfrischer Feldsalat
mit Kartoffelvinaigrette,
Speckchips und gerösteten Walnusskernen*

€ 7,50

*Hauchdünnes Carpaccio vom Rinderfilet
Rucola Salat, Pinienkernen
und gehobeltem Parmesan*

€ 17,50

*Ziegenfrischkäse
glaciert mit Thymianhonig
und winterlichen Salaten*

€ 10,50

*Geräucherter Lachs
auf Kartoffelrösti
Kräuterdip und Salat*

€ 14,50



Suppen

Getrüffelte Kartoffelsuppe € 8,00

*Consommé vom Rind
mit geschmortem Filet* € 8,00

Sorbet

Sorbet von Mandarinen mit Prosecco aufgegossen € 6,00

Veganes Gericht

*Geschmorte Kohlrabi
mit Tofu und Kräutern
auf Rote Bete* € 14,50



Nudelgericht

„Trüffel Saccottini“

Hausgemachte Nudelsäckchen

mit Trüffel-Ricotta Füllung

Trüffelbutter und frisch gehobeltem Trüffel

€ 19,00

Feines aus Fluss und Meer

Frischer Fisch nach Angebot.

Bitte erfragen Sie das Angebot bei unserem Service

Zu unserer Küchenphilosophie gehört es, dass alle Gerichte frisch zubereitet werden und gerade, weil wir frisch für Sie kochen, kann es zu Wartezeiten kommen, für die wir Sie schon jetzt um Verständnis bitten.



Hauptgerichte mit Fleisch

*Kurzgebratene Rinderstreifen
mit grünem Pfeffer
Spätzle und Gemüse* € 20,50

*Gebratene Entenbrust
mit Orangensoße, Pommes Soufflé
und Rotkohlstrudel* € 26,50

*Lammrücken unter der Rosmarinkruste
Kartoffel-Knoblauch Püree
und glasierter Rote Beete* € 27,50

*Black Angus Rumpsteak
mit Bratkartoffeln
und Champignons* € 27,00

*Rinderfilet mit Portweinbutter
Pommes Pont-Neuf
und Wintergemüse* € 28,00

*Zu unserer Küchenphilosophie gehört es, dass alle Gerichte frisch zubereitet werden
und gerade, weil wir frisch für Sie kochen, kann es zu Wartezeiten kommen,
für die wir Sie schon jetzt um Verständnis bitten.*



Dessert

*Sorbet
von Mandarinen
mit Prosecco aufgegossen* € 6,00

*Dunkles Schokoladenmousse
mit Calvados-Caramel Äpfeln* € 8,00

*Gebratene Blutorange Creme
mit Ananas Sorbet* € 8,00

VALENTINSDAY



14. FEBRUAR

Valentins-Menü

*Gebratener Zander
mit Kartoffel-Safran Püree
und glacierte Gurke*

Schwarzwurzelcreme mit Trüffel

*Jakobsmuschel auf
Rosmarinholz gegrillt*

Apfelsorbet und Basilikum

*Pochiertes Rinderfilet
Tomatenschaum
und Gnocchi*

*Roulade vom Perlhuhn
mit Orangen-Senf-Snyders
und Broccoli Wan-Tan*

Red Velvet im Glas

*Dunkle Schokolade
und Birne*

€ 48,90