

Speisekarte

Ganze / Halbe Portion

Carpaccio von Pulpo, Limette, Olivenöl und Kräutermajonaise **21,00 €**

Sülze von der Spanferkelhaxe mit buntem Linsensalat und eingelegten Zwiebeln und Radieschen **15,50 €**

Marinierte Rote Beete mit Matjes und Schnittlauchcreme **15,00 €**

Steinpilzsuppe **14,50 €**

Karottensuppe mit Chili, Ingwer und gebratener Garnele **16,00 €**

Jakobsmuscheln mit Salbeibutter und Spinatravioli **24,00 €**

Steinbutt mit Kartoffelschaum und gebratenen Pilzen mit weißer Buttersauce **46,50 € / 28,50 €**

Seeteufel mit Tomatencollis und Linguine **42,00 € / 26,00 €**

Rinderrückensteak mit Pilzkruste, Apfel-Sellerie-Püree **39,00 € / 24,50 €**

Gebratene Kalbsleber mit geschmorten Zwiebeln und Kartoffel-Lauch-Stampf **31,00 € / 19,50 €**

Lammrücken mit Kräuterkruste, ZucchiniGemüse und Rosmarinkartoffeln **45,00 € / 27,50 €**

Crème Brûlée mit Schokoladenschaum und gesalzenem Karamelleis **17,50 €**

Apfel Crumble mit Vanilleeis **12,00 €**

Kaffeeccreme mit weißem Kaffeeis **15,50 €**

*schöner essen
schöner trinken
schöner feiern*

Menü 1

Dreierlei Küchengruß

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen

Sauerbraten aus der Wildschweinkeule mit Rotkohl und Klößen

Apfel Crumble mit Vanilleeis

39,50 €

Menü 2

Dreierlei Küchengruß

Thunfischtatar mit Avocado und Wasabicreme

Karottensuppe mit Chili, Ingwer und gebratener Garnele

Rinderfilet mit Steinpilzrisotto

Kaffeecreme mit weißem Kaffeeis

87,00 €

Menü 3

Dreierlei Küchengruß

Entenleberterriner mit Apfelsalat

Klare Tomatensuppe mit Mozzarella-Klößchen

Steinbutt mit weißer Buttersoße und gebratenen Champignons

Pulpo mit mediterranem Gemüse

Passionsfruchtsorbet

Taubenbrust mit getrüffelem Kohlrabi

Lammrücken mit Kräuterkruste Zucchini-Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Crème Brûlée mit Schokoladenschaum und gesalzenem Karamelleis

135,00 €

*schöner essen
schöner trinken
schöner feiern*