

Wildmenü

35,00 €

Amuse gueule

Maronensuppe
mit Zimt-Orangencrôutons

Medaillons vom Hirschkalb mit Rosenkohl,
Kräuterseitlingen und getrüffeltem
Selleriepürée

Zimt-Amarettini-Parfait
mit karamelisierter Ananas

Fischmenü

37,00 €

Amuse gueule

Petersilienwurzelsuppe mit
gebackener Jacobsmuschel

Steinbuttfilet auf der Haut gebraten
mit grünem Minispargel
und Basmatireis

Marmoriertes Schokoladenmousse
mit Apfelsorbet

Vorspeisen und kleine Gerichte

€

Vitello tonnato

Dünne Kalbfleischscheiben mit Thunfischsoße
und Kapern

10,80

Geräucherte Gänsebrust mit Papaya-
Birnenchutney und glasierten Feigen

11,20

Duett von mild geräuchertem Roastbeef und
Carpaccio vom Rind mit Parmesan
und englischem Senfgemüse

11,80

Hausgebeizter Graved Lachs und Tatar
mit Rösti

11,20

½ Hummer ausgelöst und
2 gebackene Jacobsmuscheln
mit milder Mango-Currysoße und Salat

25,00

Käsebrett mit Rohmilch-und Ziegenkäse

9,10

Suppen

€

Petersilienwurzelsuppe mit gebackener
Jacobsmuschel 8,20

Maronensuppe mit Zimt-Orangencrôutons 7,40

Gänsekraftbrühe mit Gänsekleinbällchen
und Gemügestiften 7,10

Fleischgerichte

€

Entenbraten ausgelöst mit Rotkohlstrudel,
Grünkohl und Kartoffelklößen 17,80

Kalbsroulade mit Sahnesoße,
glasiertem Gemüse und Mandelkroketten 18,90

Braten von der Frischlingskeule mit glasierter
Birne, Rosenkohl und Kartoffelklößen 18,90

Kalbsfilet mit Ratatouillegemüse
und Kartoffelgratin 26,50

Medaillons vom Hirschkalb mit Rosenkohl,
Kräuterseitlingen und getrüffeltem
Selleriepürée 23,80

Orig. American Beef mit gebackenen
Rosmarinkartoffelecken und Salatteller 26,50

Fischgerichte

€

Gegrilltes Schwertfischfilet mit Garnele
Zitronengras-Kokossoße, Ratatouille
und Ananarisotto 24,80

Lachs- und Steinbeißerfilet im Filuteig mit
glasiertem Gemüse und Gnocchis 18,90

Steinbuttfilet auf der Haut gebraten mit
Hummersoße, Minispargel und Basmatireis 26,50

Unsere hausgemachten Desserts €

Tagessorbet mit Sekt	4,60
Zimt-Amarettini-Parfait mit karamellisierter Ananas	8,40
Lebkuchentiramisu und Orangenspalten	8,70
Haselnuss-Marzipan-Törtchen mit Karamellsoße	8,80
Marmoriertes Schokoladenmousse mit Apfelsorbet	8,90
Eisvariation drei Kugeln Eis, Früchte und Sahne	8,10

Kaffee und warme Getränke €

Kaffee crème	1,70
Milchkaffee	1,90
Espresso	2,00
Doppelter Espresso	2,90
Cappuccino	2,20
Latte Macchiato	2,30
Baileys Coffee (4cl Baileys, 1 Tasse Kaffee)	5,10
Baileys Coffee mit Sahne	5,50
Heiße Schokolade	2,20
Heiße Schokolade mit Sahne	2,60
Glas Tee (Schwarz-, Grün-, Früchte-, Hagebutten-, Kamillen- und Pfefferminztee)	1,60