

Sommermenü

Thunfisch Variation mit Avocado und Chili

*

Papardelle mit Kapern-Limonenbutter und Garnelen

*

Zweierlei Tomatensuppe (kalt und warm)

*

Rehmedaillons mit Pfifferlingen, Wirsing und hausgemachten Spätzle

*

Guanaya Schokoladenschnitte mit Zwetschgen und Honigeis

€ 65,-- ohne Papardelle € 55,--

Poststubenmenu

Kalbskopf mit Bries, Linsen und Meerrettich

*

Kräutercrème mit Lachs

*

Ragout vom Rehsauerbraten mit Preiselbeeren, Spitzkohl und Knödeln

*

Quark-Millefeuille mit Aprikosen und Krokanteis

€ 55,--

3 Gänge Menü

Sommersalat mit Tomaten und Burrata mit Pinienkernen

*

Gebratene Edelfische mit Spinat im Safransud und hausgemachten Nudeln

*

Dessertvariation „Poststuben“

€ 49,--