

Zwischengang

Graupenrisotto mit Erbsen, Wachtelbrust, gebackenem Ei und Kräuterjus	22
als Hauptgang-Portion	36

Vegetarisch

Geschmelzte Käseknödel mit Pfifferlingen und Kirschtomaten	28
--	----

Hauptgänge

Edelfische auf Mangold mit Hummersauce und Basmati Reis	38
Wolfsbarsch auf Ratatouille mit weißer Balsamico Sauce und Risolée Kartoffeln	39
Kalbsleber mit Zwiebeln, Äpfeln, Spitzkohl und Kartoffelpüree	35
Rehmedaillons mit Pfifferlingen, Wirsing und hausgemachten Spätzle	38
Duroc – Kotelette mit Steinpilzen, Sommergemüse und Bratkartoffeln	37
Entrecote mit Meerrettichkruste, Burgunderjus, Bohnencassoulet und gratinierten Scheibenkartoffeln	38

Desserts

Creme Brûlée mit Beeren und Mandeleis	14
Geschmelzte Zwetschgenknödel mit Honig – Zimtparfait	14
Geflämmtes Himbeertörtchen mit Pistazieneis	14
Auswahl von Rohmilchkäsen unserer Affineure mit schwarzen Nüssen und Feigensenf	16

Alle Menü-Änderungen sind mit einem Aufpreis verbunden