

## **Zwischengang**

Gebratener Saibling auf Graupenrisotto mit Lauch und Safransauce	24
als Hauptgang-Portion	36

## **Vegetarisch**

Geschmelzte Schlutzkrapfen mit Spinat, Pilzen und Bergkäse	28
--	----

## **Hauptgänge**

Edelfische auf Blattspinat mit Hummersauce und hausgemachten Nudeln	38
Gebratener Zander auf Rieslingkraut mit Kartoffelpüree	39
Rehsauerbraten mit Preiselbeeren, Wirsing und Laugenknödeln	35
Duroc-Kotelett mit Zwiebel-Champignons, Rosenkohl und Bratkartoffeln	37
Entrecote mit Meerrettichkruste, Burgunderjus, Bohnencassoulet und gratinierten Scheibenkartoffeln	38
Knusprige Ente mit Maronen, Rotkohl und Kartoffelknödel	40

## **Desserts**

Mascarponegratin mit Mango und Mandeleis	14
Variation von Bitterschokolade mit karamellisierter Banane	14
Geflämmtes Feigentörtchen mit Walnußeis	14
Auswahl von Rohmilchkäsen unserer Affineure mit schwarzen Nüssen und Feigensenf	16

Alle Menü-Änderungen sind mit einem Aufpreis verbunden