

## Kalte und warme Vorspeisen

Niere vom Bio Kalb in Senfsaat-Acetosaucce	15,00 €
Jakobsmuschel unter der Röstikruste mit Noilly Prat-Sauce	14,00 €
Pulpo-Tomatensalat mit Auberginensorbet und Wildkräutern	14,00 €
Kartoffel-Ochsenschwanzravioli mit Zartbitterschokoladensauce und Kürbischutney	12,00 €
Sellerie-Maronensuppe mit geräucherter Entenbrust	12,00 €
Kalbsessenz mit gefüllten Ravioli	9,00 €

## Hauptgänge

Bresse Taube im Nudelblatt mit Portweinjus	25,00 €
Kalbssteak in Rahmsauce mit Wirsing und Mandelschnitte	22,00 €
Rinderfilet in Rotwein-Schalottensauce auf Winterrüben und Maronenpüree	26,00 €
Pochierter Seehecht in Krustentiersauce auf Spinat mit tournierten Kartoffeln	21,00 €
Rochenflügel in Estragon-Orangensauce auf Muschelrisotto	22,00 €

## Dessert

Dreierlei Parfait von der Valrhona Schokolade mit confierter Ananas	14,00 €
Grand Marnier Törtchen mit eingelegten Orangen und Pralineneis	12,00 €
Gratinierter Gruyere mit Birnenconfit	11,00 €

*Unser Bib Gourmand Menü für 37,00 € pro Person wird Ihnen auf Anfrage gerne von unserem Service empfohlen.*