

Kalte und warme Vorspeisen

| | |
|--|--------|
| Marinierter Hummer mit weißem Tomatenschaum und Gurkengeleé | 17,00€ |
| Kleine Hechtklößchen auf jungem Spinat mit Krustentiersauce gratiniert | 15,00€ |
| Pulpo-Artischockensalat mit Chia-Samen | 12,00€ |
| Gebratene Gänseleber mit glacierten Apfelspalten | 14,00€ |
| Granitee von Rote-Bete, Karotte und Zucchini | 6,00€ |
| Pfifferlingcremesuppe mit gebratener Garnele | 10,00€ |

Hauptgänge

| | |
|---|---------|
| Variation von der Wachtel in der Nudeltasche auf Gemüse „Allerlei“ | 22,00 € |
| Brust und Keule von der Bresse Taube mit feinem Kohlrabi und Kartoffelschaum | 24,00 € |
| Gratinierter Lammrücken in Kräuterjus mit Gnocchi und mediterranem Gemüse | 25,00 € |
| Geschmorte Rinderbäckchen im Wirsingblatt in Burgundersauce und Spätzle vom Brett | 19,00€ |
| Steinbutt auf Kartoffel-Lauchnage mit Rote-Betesauce | 26,00€ |
| Saiblingsfilet auf Gemüsetagiatelle mit zweierlei Saucen | 22,00€ |

Dessert

| | |
|---|--------|
| Clafoutis von der Heidelbeere mit Tonkabohneneis | 12,00€ |
| Überbackener, pochierter Pfirsich mit Joghurt-Minzeis | 12,00€ |