

Kalte und warme Vorspeisen

Gebratene Gänseleber mit glacierten Apfelspalten	17,00 €
Kartoffel-Wildravioli mit Kirschen und Zartbitterschokoladensauce	12,00 €
Jakobsmuscheltatar mit asiatischen Aromen	16,00 €
Tarte von Kalbskutteln und Lauch mit gebratenen Kalbsnieren	14,00 €
Spinatsavarin mit kleinem Hechtklößchen und Hummermedaillon	17,00 €
Wachtelessenz mit Grießklößchen unter der Blätterteighaube	10,00 €
Petersilienwurzelcremesuppe mit gebratener Gänseleber	13,00 €

Hauptgänge

Gefüllte Wachtel mit Brickteig und Pilzrisotto	22,00 €
Rehrücken im Crêpemantel in Cassisjus mit Selleriemousseline und Rosenkohlblätter	28,00 €
Kotelett vom Rebhuhn in Specksauce mit glacierten Trauben, Champagnerkraut und Kartoffelschaum	24,00 €
Kalbsmedaillon im Blätterteig in Gänselebersauce auf Kohlrabi mit Mandelbällchen	26,00 €
Seeteufel in Mangold mit Rotweinbutter und Sepiatagliatelle	25,00 €
Gebratene Rotbarbe in Muschel-Gemüsenage mit Kartoffelwürfeln	24,00 €

Dessert

Bratapfelpapilotte mit Calvadossorbet	10,00 €
Feines von der Mandel	12,00 €