

Kalte und warme Vorspeisen

Gebratene Gänseleber mit Calvados-Apfel	16,00 €
Marinierter Pulpo in Tomaten-Gemüsevinaigrette mit Auberginensorbet	14,00 €
Hechtklößchen auf Blattspinat in Hummersauce gratiniert	17,00 €
Ragout von Kalbsniere, Pfifferlingen und Gemüsen mit Selleriemousseline	15,00 €
Tomatenessenz mit Basilikumnocken	9,00 €
Pfifferlingcremesuppe mit Kalbskopfpraline	11,00 €

Hauptgänge

Kalbsfilet im Blätterteig in Rahmsauce auf glacierten Vanillekarotten	25,00 €
Gratinierter Lammrücken mit Kräutersauce, Cannelinibohnen und Herzoginkartoffeln	24,00 €
Brust und Keule vom Rebhuhn in Morchelsauce auf souffliertem Champagnerkraut	25,00 €
Gefüllter Kürbis mit Jakobsmuschel und Kaisergranat in Currymousseline mit feinen Nudeln	24,00 €
St. Pierre im Mangoldblatt mit Rote Betesauce auf schwarzem Risotto	27,00 €
Bio Kalbskotelett mit Kalbsbries gratiniert in Gänselebersauce dazu Schupfnudeln und Kohlrabi	30,00 €

Dessert

Tarte von der Valrhona Zartbitter Schokolade mit Passionfruchtsorbet	14,00 €
Karamellisiertes Basilikum-Limetten-Parfait mit Waldbeerenconfit	14,00 €
Rohmilchkäseauswahl mit Feigensenf und Früchten	9,00 €

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