

Kalte und warme Vorspeisen

Mit Curry gratiniertes Langustenmedaillon auf Kohlrabi	16,00 €
Verschiedenes vom Kalbskopf mit Acetovinaigrette	15,00 €
Marinierter Pulpo in Tomaten-Gemüsevinaigrette mit Auberginensorbet	14,00 €
Pyramide von der Gänseleber in Portweingelee	18,00 €
Variation von der Kaisergranat	15,00 €
Brust und Keule von der Wachtel auf Schwarzwurzelflan	13,00 €
Hummerschaumsüppchen mit Krustentiersoufflé	18,00 €
Spinatcremesüppchen mit Jakobsmuschel	10,00 €

Hauptgänge

Lasagne von der Bresse Taube in Burgundersauce	25,00 €
Zweierlei vom Lamm in Thymianjus mit Cous cous Gemüse und Pommes Dauphine	24,00 €
Rinderfiletroulade in Rotwein-Schalottensauce mit Rosenkohlblättern und Schupfnudeln	26,00 €
Skrei Kabeljau auf Kartoffel-Blutwurst-Geröstel mit Kalbsjus	22,00 €
Seezungenfilet im Strudelblatt mit Currysauce auf Erbsencreme	25,00 €

Dessert

Kokos-Ananasstrudel mit Valrhona Zartbiterschokoladencreme	12,00 €
Orangencepe mit Mousse von der Marc de Champagne und Vanilleeis	15,00 €

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