

Kalte und warme Vorspeisen

Gebratene Gänseleber mit glacierten Apfelspalten	16,00 €
Variation von der Langostino	22,00 €
Kalbsnierenspieß in Champagnerkutteln mit gefüllten Profiterols	13,00 €
Kartoffel-Ochsenschwanzravioli mit Zartbitterschokoladensauce und glacierten Sauerkirschen	12,00 €
Pfifferlingscremesuppe mit gebratener Kalbskopfpraline	11,00 €
Dreierlei Süppchen mit verschiedenen Croutons	8,00 €

Hauptgänge

Rehrücken im Crêpemantel mit Selleriepüree, Cassis-Pfeffersauce und gebratenen Pilzen	26,00 €
Gratinierter Lammrücken in Kräuterjus auf Bohnen mit Gnocchi	25,00 €
Filet vom Angusrind in Rotwein-Schalottensauce auf Kartoffel-Lauch-Gemüse und Pfifferlingen	26,00 €
Soufflierter Kalbsrücken in Madeirajus mit Pfifferlingspolenta	25,00 €
Gebratener Steinbutt in Safransauce mit glacierten Zuckerschoten und Linsenplätzchen	24,00 €
Zander in Champagner-Senfsauce auf Rahmkraut und Kartoffelschaum	23,00 €

Dessert

Geeistes Savarin von weißer Schokolade mit Nougatmousse	13,00 €
Mille-feuille von der Himbeere mit Vanilleschaum	15,00 €

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