

Kalte und warme Vorspeisen

Pastete nach Art des Hauses mit Waldorfsalat	12,00 €
Pyramide von der Gänseleber in Portweingelee mit glaciertem Calvados Apfel	18,00 €
Blätterteigpastetchen mit Kalbsbries und Morcheln in Madeirasauce	16,00 €
Marinierte Jakobsmuschel mit grüner Sauce und Süßkartoffeln	13,00 €
Hummer auf Kartoffelschaum in Rotweinbutter	15,00 €
Kaninchenrücken im Strudelblatt in Zitronen-Estragonsauce auf zweierlei Püree	11,00 €
Essenz vom Bresse Huhn mit Roulade	08,00 €
Cremesüppchen vom Rosenkohl mit Grießnockerl und krossem Speck	07,00 €

Hauptgänge

Bresse Taube im Nudelblatt in Portweinjus	25,00 €
Rehrücken im Crepemantel auf Selleriemousseline in Cassis - Pfeffersauce	28,00 €
Kalbsfilet auf Kutteltarte in Gänselebersauce mit Safrannudeln	23,00 €
Soufflierte Seezunge in Estragonsauce auf Spinatcreme mit Kartoffelroulade	25,00 €
Red Snapper im Muschel-Gemüsesud auf Graupenrisotto	24,00 €

Dessert

Gebackenes Pralineneis mit Vanilleschaum und Feigenconfit	14,00 €
Variation von der karamellisierten Mandel in „zwei Gängen serviert“	14,00 €