

Menü I

Gruß aus der Küche

Entenbrust in Sesam gebraten

Bohnen, roter Zwiebel

17,50

Taglierini mit grünem Sellerie und Rinderwangenragout

17,50

Marinierter grüner Spargel, Rohschinkencrostino

15,00

Roastbeef in der Roquefortkeruste, Südt. Zuchtpilze und Frühlingszwiebel

32,50

Mousse von der Bitterschokolade, Espressoschaum, Erdnußeis

9,00

€ 85,00

Menü II

Gruß aus der Küche

Gartensalate und -kräuter, Zucchini-Blüte mit Ricotta-Füllung

Wachteleier von unseren Wachteln

16,50

Tortelli mit Polenta gefüllt auf Almkäsefonduta, Artischocken

17,50

Bärlauchsüppchen mit rohem Blumenkohl

15,00

Kalbssteak mit Kohlrabi und Trüffeljus

32,50

Panna cotta, Erdbeersorbet, Erdbeerragout

12,00

€ 85,00

Menü III

Gruß aus der Küche

Pikanter Gemüse- Papayasalat mit Garnelen im Pankomehl

18,50

Paccheri, Datterini, Oktopus, Bouillabaisfond

18,50

Quinoa, grüner Apfel, Minze, Jakobsmuschel

18,50

Steinbuttfilet gebraten, Tomaten- Kapern -Olivengremolata, Spargel

32,50

Holunderblütensüppchen mit Topfenknödel, Fichtensprosseneis und Pfirsich

12,00

€ 85,00

Vor dem Dessert

Roquefort mit Chutney, eingelegten Quitten und Apfelbrot

15,00

Desserts

(mit hausgemachten Sorbets und Eis)

Mousse von der Bitterschokolade, Espressoschaum, Erdnubeis

9,00

Panna cotta mit Erdbeersorbet und Erdbeerragout

12,00

Holunderblütensüppchen mit Topfenknödel, Fichtensprosseneis und Pfirsich

12,00

Mango mit Joghurteis und Joghurtschaum

11,00

Dreierlei Sorbets auf frischen Früchten

11,00

Hausgemachtes Brot mit Aufstrich und Gruß aus der Küche € 3,50

Nur in Ausnahmefällen werden Tiefkühlprodukte verwendet

Im Falle von Allergien nehmen Sie bitte Einsicht in unsere detaillierte Allergenentabelle

Aufgrund Corona ersuchen wir die Rechnung ausschließlich am Tisch zu begleichen.