

Auswahlkarte

Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet mit gegrillter Garnele
Rucola und Parmesan 13,50 €

Ziegenkäse gratiniert mit Honig und Rosmarin
auf Orangen Pistazien Chutney 9,50 €

Suppen

Wildconsommé mit Sherry und Ricottaravioli 7,50 €

Maronencremesuppe 7,00 €

Hauptgerichte

Kalbshüftsteak an Steinpilz-Cognac Sauce
mit Dauphinekartoffeln und Speckbohnen 19,50 €

„Black & White“

Rinder- und Schweinefilet an Sauce Hollandaise
und Pfeffersauce, dazu Bratkartoffeln
und Bohnenbündchen 20,50 €

Hirschkalbsteak mit Kirsch-Pfeffersauce,
Preiselbeerrotkohl und Schupfnudeln 19,50 €

Kross gebratenes Zanderfilet an Krustentiersauce
auf Fenchelgemüse mit Rosmarinkartoffeln 18,50 €

Süßkartoffelgnocchis mit Spinat und Ziegenkäse 14,50 €

Dessert

Zweifarbige Orangenmousse mit geeisten Beeren 7,50 €

Stollenparfait auf Amaretto- Früchten 7,50 €

Verwöhn - Menü

Carpaccio vom Rinderfilet
mit gegrillter Garnele
Rucola und Parmesan

Wildconsommé mit Sherry und Ricottaravioli

Kalbshüftssteak
an Steinpilz-Cognac-Sauce
Dauphinekartoffeln und Speckbohnen

oder

Kross gebratenes Zanderfilet an Krustentiersauce
auf Fenchelgemüse mit Rosmarinkartoffeln

Stollenparfait
auf Amaretto- Früchten

45,00 €