

VORSPEISEN & SUPPEN

CURRYSCHAUMSUPPE MIT ROTEM PAPRIKA-SORBET	€ 8,50
BASILIKUMSCHAUMSUPPE MIT TOMATE UND BURRATINE	€ 9,50
MEDITERRANE FISCHSUPPE MIT SAUCE ROUILLE, KNOBLAUCH-CROÛTONS UND GRUYÈRE	€ 11,50
GEBRATENES FILET VON DER ROTBARBE AN OLIVEN-FOCACCIA, GRÜNEM SPARGEL UND POMMERY-ROUILLE	€ 11,50

SALATE

FRISÉE-SALAT IN MILDER MARACUJA-CHILI-VINAIGRETTE MIT AVOCADOS UND HIMBEEREN	€ 9,50
SOMMERLICHE BLATTSALATE MIT GEBRATENER WACHTELBRUST, GELBEN ZUCCHINI IN FEINER GRANATAPFEL-VINAIGRETTE	€ 12,50
GEGRILLTES DORADENFILET AUF CARPACCIO VON GELBEN TOMATEN UND PFLAUMEN-GLACE	€ 14,50

VEGETARISCH

KARTOFFEL-CRÈME BRULÉE MIT SAUTIERTEM STAUDENSELLERIE UND KIRSCHTOMATEN-RAGOUT	€ 16,50
PIFFERLING-RISOTTO (VEGAN) MIT ZUCKERSCHOTEN UND PFLÜCKSALAT IN HONIG-SENF-DRESSING	€ 18,50

HAUPTGERICHTE MIT FLEISCH

ROSA GEBRATENEN BARBARIE-ENTENBRUST MIT BALSAMICO-GLACE AN SAUTIERTEM SOMMERGEMÜSE UND FEINEN NUDELN	€ 29,50
MEDAILLONS VOM KALBSFILET MIT GEBRATENEN PFIFFERLINGEN AUF WEIßER PORTWEIN-SAUCE, LAUCHZWIEBELN UND ROSMARINKARTOFFELN	€ 32,50
LAMMRÜCKENFILETS AN THYMIAN-GLACE MIT GESCHICHTETEM RATATOUILLE UND KARTOFFEL-SOUFFLÉ	€ 32,50
GEGRILLTES FILETSTEAK VOM WEIDEOCHSEN MIT BLÜTEN-KRÄUTERBUTTER, LA RATTE-OFENKARTOFFELN UND WILDKRÄUTERSALAT IN MILDER SENF-VINAIGRETTE	€ 34,50

HAUPTGERICHTE MIT FISCH

GEBRATENE RIESENGARNELEN IN ZITRONEN-ÖL GEBRATEN, AUF SAFRAN-NUDELN IN KRÄUTER-PESTO DAZU KLEINER SALAT	€ 29,50
POCHIERTE TRANCHE VOM STEINBUTT AN KRÄUTER-EBLY-RISOTTO UND DATTEL-TOMATEN	€ 31,50
DORADE, ROTBARBE UND SEETEUFEL AUS DEM OFEN AUF WEIßER BUTTERSAUCE MIT ROTEM SPITZPAPRIKA UND BRUNNENKRESSE-PÜREE	€ 32,50

DESSERT

HAUSGEMACHTES PASSIONSFRUCHT-SORBET MIT SALAT VON FREILAND-ERDBEEREN	€ 8,50
MOUSSE VON ZARTBITTER-SCHOKOLADE MIT SAUERAMPFER-PARFAIT	€ 9,50
MANDELMILCH-EISCRÈME MIT RHABARBER-TARTE UND MINZSCHAUM	€ 9,50
GRATINIERTER MORBIER AN MERLOTBIRNE MIT WALNUSSEBROT	€ 9,50