

UNSERE KLASSIKER

Vorspeisen & Suppen:

„Gemischter Frühlingssalat“

Balsamicodressing | geröstete Haselnüsse | Paprikawürfel | Parmesanchip |
mit gebratenen Gambas 8,50
13,50

„Ziegenkäse aus dem Ofen“

Kräuteremulsion | violetter Senf | Brotchips | Perlzwiebeln | Kräutersalat | 14,90

„Hummerschaumsuppe“

Medaillon | Portweinreduktion | 8,80

„Schaumsuppe vom frischen Spargel“

geröstete Parmaschinkenstreifen | 7,50
8,50

Zwischengerichte:

„Vegetarisch gut - gefüllter Crêpe“

Ziegenkäse-Ricotta-Spinat-Füllung | gratiniert | Kräutersauce | 17,90

„Hausgemachte Bandnudeln“

Ofentomaten | gebratene Gambas | Bärlauchrahm | **Vsp:** 15,90

HG: 18,90

Hauptgänge:

„Seeteufelmedaillons“

Spargelgratin | Safranspaghettinis | 26,90

„Zanderfilet- kross gebraten“

Sauerrahmsauce | Rieslingkraut | Speck – Kartoffelstampf | 25,90

„Coq au vin- Schwarzfederhuhn in Burgunder geschmort“

Champignons | Schalotten | gebratener Spitzkohl | Kartoffelstroh | 24,90

„Kalbsleber in Nussbutter gebraten“

Ofentomaten | Salbei | Frühlingsgemüse | überbackenes Kartoffelpüree | 25,50

„Tournedo vom Charolais Rind“

Rinderfilet unter der Foie-Gras-Kruste | Burgunderjus |
Ratatouillegemüse | Gratin nach Fernand Point | 30,50

DEGUSTATIONSMENUE

Überzeugen Sie sich von der Kreativität unseres Küchenteams. Gerne können Sie auch einzelne Gerichte aus dem Menü auswählen.

„Kleiner Gruß vom Küchenchef“

a la Carte

- *** „Langostino im Spinatmantel“
Bouillabaisse | Fenchelsalat | Orangespuma | 15,90
- *** „Crépinette vom Perlhuhn“
Artischockencreme | Kürbisschaum | Parmesan | eingelegter Trüffel | 15,90
- „St. Pierrefilet“
mit Bärlauch gebraten | Spargelrisotto | 26,90
- *** „Gefrorene Erfrischung“
Blutorangen-Campari-Sorbet mit Sekt aufgefüllt | 4,00
- *** „Lammcarree“
provenzalische Kräuterkruste | weiße Bohnenmousseline |
sautierte Favabohnen | Kartoffelquiche | 28,90
- „Tarte Tartin auf unsere Art“
lauwarmes Apfelkuchlein | Karamelleis | Karamellhippe | flüssiger Vanille-Apfel | 9,20
- *** „gefrorene Zitronen-Cassata“
marinierte Früchte | Beerengel | Florentinerhippe | weiße Ganache | 8,70

7 - Gänge Menü

74,50

*** 5 - Gänge Menü

55,00

SÜSSER ABSCHLUSS

- „Vanille Crème Brûlée“
Zuckerkruste | pochierte Feigen | Rotweineis | 8,50
- „gefrorene Zitronen-Cassata“
marinierte Früchte | Beerengel | Florentinerhippe | weiße Ganache | 8,70
- „Rhabarber trifft weiße Schokolade“
weißes Schokolademousse | Rhabarber-Himbeer-Sorbet | eingelegter Rhabarber |
dehydrierte Schokolade | Rhabarbersponge | Rhabarbergel | 9,20
- „Tarte Tartin auf unsere Art“
lauwarmes Apfelkuchlein | Karamelleis | Karamellhippe | flüssiger Vanille-Apfel | 9,20
- „Dreierlei Sorbet“
mit Sekt aufgefüllt | 7,50

Bei Unverträglichkeiten & Allergene sprechen Sie uns bitte an
Alle Preise in Euro und inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer