

Empfehlung des Küchenchefs

Vorspeise

Rote Bete – Apfelsalat auf Blattkräutern
mit gebratenen Jakobsmuscheln (1,8) € 14,50

Suppen

Karotten – Ingwersuppe mit rotem Thai Curry verfeinert
mit Süsskartoffelcroûtons (8) € 7,90

Cremesuppe von roten Linsen
mit krossem Speck (8) € 7,90

Zwischengericht

Gebackene Ofenkartoffel mit gebratenen Champignons
Sour Cream und Rauchlachsrosen (8) € 14,90

Hauptgericht

Gebratene Medaillons vom Schweinefilet an Calvados Sauce
mit sautiertem Brokkoli und Herzoginkartoffeln (8) € 22,90

Geschmorte Ochsenbacke an Trüffelrahm
mit Bouillongemüse und Kartoffelpüree (8) € 22,90

Gebratene Forellenfilets
auf Tomaten – Blattspinat mit Hummerrisotto (8) € 21,90

Desserts

Schoko – Mandelküchlein
mit Haselnusseis und Früchten (1,8) € 8,90

Kokos – Basilikum Panna Cotta
mit Kirschorbet und Früchten € 8,90