

Kalte Vorspeisen

*Carpaccio von der Ringelbete
mit Feldsalat, Nüssen, altem Balsamico
und Limonenvinaigrette* 9,80 €
A,B,C,F,H,I

*Romanaherzen und bunte Blattsalate
mit Tomaten, Oliven, Pinien, gehobeltem Parmesan,
Croutons und Caesardressing* 12,50 €
A,H,I,F

*Herbstsalat mit karamellisierten Maronen,
gegrillten Kräuterseitlingen, Kürbis süß-sauer,
gerösteten Kürbiskernen und Balsamico-Walnußvinaigrette* 14,00 €
E,F,H,I

Suppe

*Schaumsuppe von Karotte, Orange, Ingwer und Zitronengras
mit Chilifäden und Shiso-Kresse* 9,80 €
A,C,E,

Fisch

*Gebratenes Seehechtfilet auf Spitzkohl,
violetter Senfsauce, Belugalinsen
und Kartoffelpüree* 19,80 €
A,B,E,F,H,I

Fleisch

*Knusprig gebratene Entenkeule
mit Orangensauce,
Gewürzrotkohl, Selleriepüree und Serviettenknödel* 19,80 €
A,E,F,H

*Zart gekochter Kalbstafelspitz
mit Meerrettichsauce, Preiselbeeren,
herbstlichen Gemüsen und Petersilienkartoffeln* 19,80 €
A,E,F,H

*Rosa gebratenes Rinderrückensteak vom Grill
mit Pfeffer-Cognacrahmsauce,
Bohngemüse, Gewürztomaten
und knusprigen Thymiankartoffeln* 26,00 €
A,E,F,H

Dessert

*Mascarpone-Amarettoschaum
auf Cassis-Birnen mit Mandelkrokant
im Glas serviert* 6,80 €
C,E,F

Gebrannte Vanillecreme 9,80 €
A,C,E,F

*Warme Schokoladentarte
mit eingelegten Zitrusfrüchten und Pralineneis* 12,50 €
A,C,E,F

*Eine Auswahl von französischen Rohmilchkäsen
vom Affineur Waltmann* 14,00 €
E,F

Änderungen vorbehalten!