

Kalte Vorspeisen

*Rucola und Wildkräutersalat
mit Pinien, Gremolata, kandierten Gewürztomaten,
Oliven, gehobeltem Parmesan und Balsamico* 9,80 €
A,B,C,F,H,I

*Salat von zweierlei Spargelspitzen
mit exotischem Ketchup, Wildkräutersalat,
Cashewnüssen und Vinaigrette vom roten Thai-Curry* 15,00 €
E,F,H,I

*Französischer Ziegenfrischkäse mit Rucola und Pinien überkrustet
mit Frühlings- und Tomatensalat und altem Balsamico* 16,00 €
E,F,H,I

Suppe

*Rinderkraftbrühe mit Brunnenkresseflädle
und Gemüsestreifen* 9,80 €
A,C,E,

Fisch

*Gebratenes Viktoriabarschfilet mit rotem Thai-Curry,
Kokosmilch, Pak Choi, Ananaschutney
und schwarzem Reis aus dem Piemont* 21,80 €
A,B,E,F,H,I

Fleisch

*Knusprig gebratene Maispouardenbrust
mit Thymiansauce,
toskanischem Gemüse und überkrusteten Polentatalern* 21,80 €
A,E,F,H

*Saltimbocca vom Schweinefilet mit Marsalasaucce,
jungem Blattspinat, Gewürztomaten
und Kartoffel-Rosmarinpüree* 21,80 €
A,E,F,H

*Rosa gebratenes Rinderrückensteak mit Aromaten überkrustet
Cognac-Pfeffersauce, roter Zwiebelmarmelade
zweierlei Bohnengemüse und Kartoffelgratin* 26,00 €
A,E,F,H

Dessert

*Erdbeer-Espuma auf marinierten Erdbeeren
im Glas serviert* 6,80 €
C,E,F

Gebrannte Vanillecreme 9,80 €
A,C,E,F

*Karamellierte Tonkabohnentarte
mit Rhabarber, Gianduja und Mandeleis* 12,50 €
A,C,E,F

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

Änderungen vorbehalten!