

Regional-Menü

Winterliche Blattsalate mit Haselnussöl-Sahne-Dressing,
geriebenen Karotten, Apfel und Kernen

Gepökelte Schweinebäckchen auf Linsengemüse,
Steckrübenstampf und Thymiansoße

Quarkmousse mit Früchten

Menü 3 Gänge 44€

Saison-Menü

Wachholder gebeizter Wildlachs
mit Gin, Gurke und Limette

Skrei-Kabeljau auf Chinakohl mit Meaux-Senf,
Meerrettichsoße und Blutwurst-Kartoffel-Chip

Kalbsmedaillon mit Birne, Walnüssen und Ziegenfrischkäse
überbacken, Thymianjus und Erdrübenstampf

Schokoladen-Variation

Menü 3 Gänge 55€

(wahlweise Kabeljau oder Kalb als Hauptgericht)

Menü 4 Gänge 70€

Weinbegleitung 4 Gänge 24€/ 3 Gänge 18€

je Glas 0,1l/ Süßwein 5cl

Unser Feinschmecker-Menü

„Gruß aus der Küche“

Tataki vom Schwertfisch mit Pulpo, Limonenöl,
Kapern und Balsamico-Zwiebelmarmelade

Grünes Nudelnest auf Rahmspinat,
Trüffel und gebackenes Wachtelei

Dorade, Parmesan-Risotto, Radiccio und Olivenglace

Rinderfilet und gebratene Entenleber
auf Ragout von geschmorter Kalbshaxe mit Pinienkernen
und Trauben, Petersilien-Kartoffelnocken

Käseauswahl mit Feigensenf

Weinschaumcreme im Baumkuchenmantel
mit pochierter Birne und Mandeleis

Menü 4 Gänge 70€

(wahlweise Dorade oder Rinderfilet zum Hauptgericht, Käse oder Dessert)

Menü 5 Gänge 85€

(wahlweise Käse oder Dessert)

Menü 6 Gänge 95€

Weinbegleitung 4 Gänge 24€/ 5 Gänge 30€/ 6 Gänge 36€

je Glas 0,1l/ Süßwein 5cl