

Speisekarte

Vorspeisen

€

*Tiradito von der Gelbschwanzmakrele, gepickelte Schalotten
und Atsina Kresse*

25,00

B, C, E, G, H, I, J, K, L, M, N

*Roulade vom Schwarzfederhuhn mit Trüffel, Quitten – Chutney,
Pinienkerne und Friséesalat*

18,00

A, C, E, F, K, M, N

*„Frühlingsboten“ Gemüse – Wildkräutersalat mit Pinienkernen
und Balsamico Dressing*

15,00

C, E, G, K, M, N

Suppen

Französische Zwiebelsuppe mit Gruyère und Kräutern

11,00

A, C, M, E, G, K, M, N

*Erbsenschaumsuppe mit marinierten Flusskrebsschwänzen,
Zuckerschoten und Minze*

15,00

C, D, E, G, H, J, K, L, M, N

Hauptgänge

*Gebratener Heilbutt auf Mangold, Zitrusfrucht, Noilly Prat Sauce
und Teigtasche*

36,00

A, C, D, E, G, H, J, K, L, M, N

*Gebratener Lammrücken mit Raz el Hanout, Rotweinjus
mediterranem Gemüse und Rahmkartoffeln*

35,00

A, C, D, E, G, K, M, N

Tagliatelle mit grünem Spargel, Riesengarnele und Kirschtomaten

24,00

A, C, D, E, G, H, J, L, I, K, M, N

Tagliatelle mit grünem Spargel, Parmesan und Kirschtomaten

18,00

A, C, D, E, G, I, K, M, N

Desserts

Zitrusfruchtparfait, Schokoladencrumble und Mango Coulis

12,00

A, D, F, I, K, M, N

Crêpe Suzette mit Vanilleeis und heimischen Beeren

14,00

A, D, F, I, K, M, N

**Bitte fragen Sie nach unserem Angebot an Kaffee
und ausgewählten Teesorten.
Darüber hinaus halten wir eine vielfältige Auswahl
an Digestif für Sie bereit.**