

## Vorspeisen und Suppen

Französische Fine de Claire Austern mit Zitrone auf Eis serviert	3,00
Hokkaido –Kürbissuppe mit Kokosmilch, Ingwer und gerösteten Kürbiskernen	9,00
Französische Fischsuppe mit Lachsklößchen, Edelfischeinlage und Hummerravioli	14,00
Hausgemachte Suppe von frischen Gartentomaten mit Basilikum	9,00

## Feinschmeckermenü

**Carpaccio vom Bonito (Thunfisch)  
mit Limette und eingelegtem Ingwer** **23,80**

\*\*\*\*

**Hausgemachte Rahmsuppe vom Atlantikhummer  
mit Hummerravioli** **14,00**

\*\*\*\*

**Sorbet von der rosa Grapefruit** **4,00**

\*\*\*\*

**Filet vom Pazifik Heilbutt  
-in Butter gebraten-  
mit Schwarzwälder Steinpilzen  
Blattspinat, Brokkoli und Steinpilzrisotto** **42,00**

\*\*\*\*

**Weißer Weinbergpfirsich mit Holunderblütensabayon  
und hausgemachtem Mandelrahmeis** **14,00**

**Menüpreis 92,00**

## Besondere Empfehlungen

Rinderschulter -im Ofen geschmort- an einer Spätburgundersauce mit Marktgemüse und Spätzle	36,00
Hausgemachte Ravioli mit frischen Schwarzwälder Steinpilzen gefüllt und Marktgemüse	27,80
Rumpsteak vom Simmentaler Rind –rosa gebraten- mit Schwarzwälder Steinpilzen und Kürbisgnocchi	39,00
Cordon Bleu vom Kalbsnüsschen mit Schinken und Käse gefüllt, Marktgemüse und Pommes-frites	34,00
Filet vom Loup de mer in Olivenöl mit frischem Thymian, Knoblauch und Peperoni gebraten mit Marktgemüse und Steinpilzrisotto	29,00
Ganze bretonische Seeszunge in Butter gebraten mit Blattspinat und Petersilienkartoffeln	45,00