

Wir kochen mit frischen Zutaten, die nach tagesaktuellem Angebot unserer Lieferanten bestellt werden. Daher kann die im Internet abgebildete Speisekarte leicht zu der im Restaurant gereichten Karte abweichen.

Vorspeisen und Suppen

Kürbis Ingwer Schaumsüppchen mit Kokosmilch und gerösteten Kürbiskernen	9,00
Feldsalat mit gebratenen Speckstreifen und Buttercrôutons	11,00

Abendmenu

Hausgemachte Steinpilzravioli mit frisch gehobeltem schwarzen Albatrüffel	23,80
<u>oder</u>	

Vitello Tonnato vom Kalbsrücken mit kleinen Winterblattsalat und Rosmarinkartoffeln	22,00
--	--------------

Bratapfel-Sorbet mit Calvados	3,50
--------------------------------------	-------------

Medaillon vom Rehnüsschen an einer Wildrahmsauce mit gebratenen Edelpilzen, gefülltem Bratapfel, Gemüse vom Markt und Spätzle	Filet vom wilden geangelten Loup de mer in Riesling gedünstet auf Rahmlauch und Basilikumrisotto
als einzelnes Gericht 39,80	als einzelnes Gericht 42,00

Karamellisiertes Eisparfait von der Holunderblüte mit frischer Mango	14,00
---	--------------

oder

Französische Rohmilchkäse Tomme de Savoie, Reblochon und Pont l'Évêque mit Feigensenf	12,00
--	--------------

Menüpreis	72,00
------------------	--------------

Besondere Empfehlungen

ab 2 Personen am Tisch tranchiert:

Tomahawk Steak von der deutschen Färse, mit Sauce Béarnaise oder Chimichurri, Marktgemüse und Rosmarinkartoffeln	p.P. 46,00
---	-------------------

Hausgemachte Kartoffeltaschen gefüllt mit Hokkaidokürbis auf frischem Blattspinat und Gemüseperlen	28,00
---	-------

Medaillon von der Schweinelende in Butter gebraten an einer Morchelrahmsauce mit Blattspinat und Spätzle	26,00
---	-------

Kalbsrahmschnitzel vom Nüsschen mit Spätzle	26,00
---	-------

Filet vom Angusrind auf Blattspinat, an einer Morchelrahmsauce und Spätzle	39,00
---	-------

Zartes Rumpsteak vom Grill an einer Sauce Bordelaise mit hausgemachter Kräuterbutter und Bratkartoffeln	27,80
--	-------