

Feinschmecker-Menu

Gambas auf dem Rosmarinzweig in Olivenöl gebraten
mit Basilikumrisotto

€ 21,00

Hausgemachte Ravioli
gefüllt mit Atlantikhummer und Jakobsmuscheln
auf Blattspinat mit Tomaten und Basilikum

€ 23,00

Sorbet von der rosa Grapefruit

€ 3,50

Medaillon vom Kaiserstühler Milchkalbsfilet
-in Butter gebraten-
mit Steinpilzen,
Frühlingsgemüse
und Spätzle

€ 42,00

Karamellisiertes Eisparfait von der Holunderblüte
mit frischen Buchholzer Erdbeeren

€ 13,00

Menu-Preis € 79,00