

Mein Menü

Feines vom Landei mit Räucheraal mousse und Bärlauch

*

Feurige Fischsuppe mit Fenchel und Tomate

*

Geschmorte Kalbshaxe mit Frühlingsgemüse und Kartoffellasagne

*

Tarte, Mousse und Eis vom Rhabarber

3 Gänge 37,00 € 4 Gänge 45,00 €

Vorspeisen und Suppen

Verschiedene Blattsalate in hellem Balsamicodressing mit Ziegenfrischkäse und Honigcroutons 8,00 €

*

Salat von Rucola und mediterranen Gemüse mit Pinienkernen 10,00 €

*

Rosa Kalbfleisch mit roter Mojo und Kartoffelstroh 13,00 €

*

Feines vom Landei mit Räucheraal mousse und Bärlauch 14,00 €

*

Bärlauchsuppe mit confiertem Hähnchen und geschmorter Paprika 8,50 €

*

Suppe vom Kohlrabi mit Kalbskopfroulade 8,50 €

*

Feurige Fischsuppe mit Fenchel und Tomate 8,50 €

Von Fisch und Fleisch

Gebratenes Knurrhahnfilet mit Rahmspitzkohl und Gemüsegröst'l 21,00 €

*

Sautierte Riesengarnelen in Bouillabaissefond mit Fusilloni und Saubohnen 24,00 €

*

Gegrillte Lammhüfte mit Ofengemüse und Bärlauchgnocchi 23,00 €

*

Saltimbocca vom Kaninchenrücken mit gegrilltem Gemüse und Graupenrisotto 21,00 €

*

Geschmorte Kalbshaxe mit Frühlingsgemüse und Kartoffellasagne 22,00 €

Vegetarisch

Ravioli von Zuckererbsen und Minze mit Joghurt, brauner Butter und Kopfsalat 16,00 €

*

Gebratener Schafskäse mit Ofengemüse und Bärlauchgnocchi 16,00 €

Käse und Dessert

Kleine Variation von französischen Rohmilchkäse mit Trauben 10,00 €

*

Geschmolzener Bergkäse auf Graubrotcrostini mit confierten Tomaten 10,00 €

*

Pochierte Birne mit geschmolzenen Morbier, süßem Couscous und Cassis 10,00 €

*

Rhabarber im Himbeer-Vanillefond mit Milchreis 12,00 €

*

Variation von der Pattaya-Mango und belgischer Schokolade 12,00 €

*

Tarte, Mousse und Eis vom Rhabarber 12,00 €