

Mein Menü

Gebratene Garnelen mit Gurkenspaghetti und Paprikacreme

*

Suppe vom Parmesan mit Tandoorihühnchen

*

Zweierlei von der Kalbshüfte mit Pfifferlingen und Tortilla

*

Kirsch-Grießtörtchen mit süßem Pesto und Limoncelloeis

3 Gänge 37,00 € 4 Gänge 45,00 €

Vorspeisen und Suppen

Verschiedene Blattsalate in hellem Balsamicodressing mit marinierten Champignons 8,00 €

*

Angebratenes Steak Tatar mit Röstkartoffeldressing und Radieschen 13,00 €

*

Terrine von Ziegenkäse und grüner Gurke mit Endiviensalat, roten Pesto und Honigcroutons 10,00 €

*

Gebratene Garnelen mit Gurkenspaghetti und Paprikacreme 14,00 €

*

Gazpacho von Gierstädter Kirschen mit Avocado und gerösteten Brot 9,00 €

*

Suppe vom Kabeljau mit Fenchel, confierten Tomaten und Safran 8,50 €

*

Suppe vom Parmesan mit Tandoorihühnchen 8,50 €

Von Fisch und Fleisch

Großer Salat von gegrilltem Gemüse, allerlei Tomaten, Oliven und gebratenem Loup de Mer 21,00 €

*

Saltimbocca vom Seeteufel mit Spinat, Limonenrisotto und Krustentiersauce 23,00 €

*

Rosa Barbarie-Entenbrust mit Schwarzkirschen, Kaiserschoten und Kartoffelblini 23,00 €

*

Lammkarree mit Bohnenallerlei und Kartoffelgratin 24,00 €

*

Zweierlei von der Kalbshüfte mit Pfifferlingen und Tortilla 23,00 €

Vegetarisch

Ravioli von gegrillter Aubergine und Schafskäse mit geschmolzener Tomate 16,00 €

*

Pfifferlinge im Kräuterrührei mit Röstkartoffeln und gebackenen Zwiebeln 16,00 €

Käse und Dessert

Kleine Variation von französischen Rohmilchkäse mit Trauben 10,00 €

*

Geschmolzener Bergkäse auf Graubrotcrostini mit confierten Tomaten 10,00 €

*

Geflammt Ziegenfrischkäse auf Pfirsichragout mit Minze 10,00 €

*

Vacharin von Gierstädter Kirschen und deren Sorbet 12,00 €

*

Allerlei von verschiedenen Melonen 12,00 €

*

Kirsch-Grießtörtchen mit süßem Pesto und Limoncelloeis 12,00 €