

Mein Menü

Marinierter Lachs mit Pomelo und Gurke in Kokosmilch

*

Suppe vom Parmesan mit rotem Pesto

*

Haxe und Karree vom Lamm mit Auberginen, Zucchini und Kartoffelgratin

*

Törtchen von Quitte und belgischer Schokolade mit Cassiseis

3 Gänge 37,00 € 4 Gänge 45,00 €

Vorspeisen und Suppen

Verschiedene Blattsalate in hellem Balsamicodressing mit Salzmandeln und Birne 7,00 €

*

Spinatsalat in Himbeervinaigrette mit Couscous und Radieschen 10,00 €

*

Gratiniertes Carpaccio vom Kalbskopf mit Artischocken und Ofentomate 11,00 €

*

Marinierter Lachs mit Pomelo und Gurke in Kokosmilch 13,00 €

*

Suppe von jungen Erbsen mit Flusskrebseis und Graubrotcroutons 9,00 €

*

Consommé vom Ochsenchwanz mit Frühlingsgemüse 8,50 €

*

Suppe vom Parmesan mit rotem Pesto 8,50 €

Von Fisch und Fleisch

Gebackenes Skrei-Filet mit Frühlings-Röstkartoffelsalat und Frankfurter Grüner Sauce 21,00 €

*

Gebratener Heilbutt mit jungem Gemüse und Orecchiette in der Basilikumbouillon 23,00 €

*

Gefüllter Kaninchenrücken mit violetter Karotte, Kohlrabi und Saubohnen 23,00 €

*

Geschmorte Ochsenbacken mit Topinambur und Spinatknödel 22,00 €

*

Haxe und Karree vom Lamm mit Auberginen, Zucchini und Kartoffelgratin 24,00 €

Vegetarisch

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

*

Gebratener Topinambur mit Salbei, violetter Karotte, Aubergine und Zucchini 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 €

*

Salzbutter-Cremé Caramel mit Pataya-Mango und Rosmarineis 12,00 €

*

Rhabarber im Himbeer-Vanillefond mit Milchreiseis 12,00 €

*

Törtchen von Quitte und belgischer Schokolade mit Cassiseis 12,00 €