

Mein Menü

Tomatenpotpourri mit Thunfischbauch, luftgetrockneten Thunfisch und Basilikum

*

Apfel-Fenchelsuppe mit confiertem Kaninchen

*

Getrübte Keule und Brust vom Schwarzfederhuhn mit Pfifferlingsrahm und Fregola Sarda

*

Millefeuille von Pfirsich und Strudelblatt mit Lavendeleis

3 Gänge 37,00 € 4 Gänge 45,00 €

Vorspeisen und Suppen

Verschiedene Blattsalate in hellem Balsamicodressing mit gehobeltem Jurassic und Kürbiskernöl 8,00 €

*

Salat von Endivie und Rapunzel mit Kohlrabinudeln und gerösteten Buchweizen 10,00 €

*

Mediterrane Paté von der Ziege mit Auberginen und roter Mojo 12,00 €

*

Tomatenpotpourri mit Thunfischbauch, luftgetrockneten Thunfisch und Basilikum 14,00 €

*

Suppe von zweierlei Paprika mit gebratener Garnele 9,00 €

*

Gazpacho von Gierstädter Kirschen mit Büffelmozzarella 8,50 €

*

Apfel-Fenchelsuppe mit confiertem Kaninchen 8,50 €

Von Fisch und Fleisch

Großer Salat von gegrilltem Gemüse und allerlei Tomaten mit gebratener Lachsforelle 21,00 €

*

Rotbarbe und Argentinische Rotgarnele im Basilikum-Gemüsefond mit Gnocchi 23,00 €

*

Geschmorte Ochsenbacken mit Blumenkohl Couscous, wildem Broccoli und Romanesco 22,00 €

*

Unser Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren 23,00 €

*

Getrübte Keule und Brust vom Schwarzfederhuhn mit Pfifferlingsrahm und Fregola Sarda 23,00 €

Vegetarisch

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

*

Blumenkohl Couscous mit wildem Broccoli, Romanesco und gebratenem Schafskäse 16,00 €

Käse und Dessert

Kleine Variation von französischen Rohmilchkäse mit Trauben 10,00 €

*

Marinierter Bergkäse mit Ofentomate und altem Balsamico 10,00 €

*

Geflammt Ziegenfrischkäse auf Pfirsichragout mit Minze 10,00 €

*

Allerlei Beeren mit Crema Catalana gratiniert und ihren Sorbet 12,00 €

*

Gierstädter Kirschen mit Mousse von belgischer Schokolade und Estragon-Sauerrahm 12,00 €

*

Millefeuille von Pfirsich und Strudelblatt mit Lavendeleis 12,00 €