

## Mein Menü

Cremé Brûlée von der Garnele mit Calamarettisalat und Estragonvinaigrette

\*

Suppe von Pfifferlingen mit Schnittlauchöl und Serranoschinken

\*

Brisket und Flanksteak vom American Beef mit Kohlrabi, jungen Erbsen und Kartoffelgratin

\*

Basilikummousse mit Panna Cotta von der Tahiti-Vanille und Erdbeersorbet

3 Gänge 39,00 € 4 Gänge 47,00 €

## Vorspeisen und Suppen

Blattsalate in hellem Balsamicodressing mit Ofentomate und Provolone 8,00 €

\*

Sautierte Pfifferlinge mit Kartoffelschaum, Brotchips und altem Balsamico 12,00 €

\*

Rosa Kalbfleisch mit zweierlei Fenchel und Limettenöl 13,00 €

\*

Cremé Brûlée von der Garnele mit Calamarettisalat und Estragonvinaigrette 15,00 €

\*

Suppe von der Artischocke mit confierter Tomate 9,00 €

\*

Gazpacho von heimischen Erdbeeren mit würzigen Thunfisch 10,00 €

\*

Suppe von Pfifferlingen mit Schnittlauchöl und Serranoschinken 9,00 €

## Von Fisch und Fleisch

Gegrillter Thunfisch mit wildem Broccoli und Salz-Orangerisotto 24,00 €

\*

Gebratener Loup de Mer mit Leipziger Allerlei und Kartoffelpüree 25,00 €

\*

Unser Caesar Salat mit gebackenem Maishend'1 25,00 €

\*

Gegrilltes Filet vom Landuroschwein mit Zimt, Tomaten-Papayaragout und Rosmarinkartoffeln 24,00 €

\*

Brisket und Flanksteak vom American Beef mit Kohlrabi, jungen Erbsen und Kartoffelgratin 26,00 €

## Vegetarisch

Ravioli von gegrillter Aubergine mit geschmolzenen Tomaten 19,00 €

\*

Gebratener Schafskäse mit wildem Broccoli und Salz-Orangerisotto 19,00 €

## Käse und Dessert

Kleine Variation von französischen Rohmilchkäse mit Trauben 11,00 €

\*

Marinierter Bergkäse mit Walnüssen und confierter Tomate 13,00 €

\*

Gratinierter Altenburger Ziegenkäse auf Honigcrouton 11,00 €

\*

Marinierte heimische Erdbeeren mit Limoncello-Eis und Meringue 13,00 €

\*

Aprikosen in Chili geschmort mit Amarettini und Joghurteis 13,00 €

\*

Basilikummousse mit Panna Cotta von der Tahiti-Vanille und Erdbeersorbet 13,00 €