

Mein Menü

Variation von Tomaten mit Artischocken und Büffelmozzarella

*

Apfel-Fenchelsuppe mit Thüringer Wels

*

Geschmorte Schulter und Karree vom Lamm mit Bohnenallerlei und Kartoffelgratin

*

Feines von Sanddorn, Joghurt und Himbeeren

3 Gänge 45,00 € 4 Gänge 55,00 €

Vorspeisen und Suppen

Verschiedene Blattsalate in hellem Balsamicodressing mit Piemonteser Haselnüssen und Birne 9,00 €

*

Kalbskopf im Graubrotmantel mit Bohnensalat und violetter Senf 14,00 €

*

Thunfischtatar mit Limetten-Bulgur in Kokosmilch und jungen Lauch 16,00 €

*

Variation von Tomaten mit Artischocken und Büffelmozzarella 15,00 €

*

Gazpacho von der Cantalupemelone mit gezupften Serranoschinken 9,00 €

*

Suppe vom Parmesan mit gegrillten Zucchini und rotem Pesto 9,00 €

*

Apfel-Fenchelsuppe mit Thüringer Wels 9,00 €

Von Fisch und Fleisch

Gebratener Schköleener Wels mit Schmorgurken und Rosmarinkartoffeln 26,00 €

*

Gebratener Loup de Mer mit Tomatenkompott, Rucola und Gnocchi 28,00 €

*

Kartoffel-Feldsalat mit gebackenem Maishähnchen 26,00 €

*

Geschmorte Kalbshaxe mit Vanillekarotten und Kartoffellasagne 28,00 €

*

Geschmorte Schulter und Karree vom Lamm mit Bohnenallerlei und Kartoffelgratin 30,00 €

Vegetarisch

Ravioli von gegrillter Aubergine und Pecorino mit geschmolzenen Tomaten 21,00 €

*

Gebackene Artischocken mit Schmorgurken und Gnocchi 23,00 €

Käse und Dessert

Kleine Variation von französischen Rohmilchkäse mit Trauben 12,00 €

*

Marinierter Bergkäse mit Walnussöl und confierter Tomate 13,00 €

*

Geflammt Ziegenfrischkäse auf Pfirsichragout mit Minze 12,00 €

*

Cremé Catalana mit allerlei Beeren und Beerensorbet 14,00 €

*

Pochierter Pfirsich in Camparischaum mit Mandelparfait 14,00 €

*

Feines von Sanddorn, Joghurt und Himbeeren 14,00 €