

## Fisch

<i>Gebratenes Zanderfilet, Weißburgundersoße Bärlauchgnocchi und Blattspinat</i>	39,80
<i>Fischsuppe „nach Art der Bouillabaisse“</i>	37,80

## Fleisch

<i>Geschnetzelte Kalbsleber mit hausgemachtem Rösti</i>	28,00
<i>Boeuf bourguignon in kräftiger Burgundersoße, Kartoffelpüree, Perlzwiebeln Champignons</i>	36,00
<i>Cordon bleu vom Kalb Kroketten und Marktgemüse</i>	34,00
<i>Saltim bocca von der Maispouardenbrust Bärlauchgnocchi und wilder Brokkoli</i>	34,00
<i>Pfeffersteak vom Rinderrücken Bohnen u. Kartoffelkroketten</i>	39,80

*Soße extra 3,00 €*

### **Ein besonderer Fleischgenuss!**

*Japanisches Wagyu Rind 130 g kurz gebraten A4 Qualität 44,00*

## Dessert

<i>Warmes Schokoladentörtchen mit Mousse au chocolat ,Pflaumen und Eiscreme</i>	17,00
<i>Comté und Münsterkäse, Kümmel u. Feigensenf</i>	15,50
<i>Kaffee Affogato</i>	7,80
<i>Unsere hausgemachten Sorbets</i>	pro Kugel 4,00

*Sie dürfen nicht alles Essen, da Sie unter einer Nahrungsmittelunverträglichkeit oder- Allergie leiden?  
Dann sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne*

***Kleinere Hauptgänge berechnen wir abzüglich 3 €***

## Menü

*Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola ,Staudensellerie und Parmesan*

\*\*\*\*\*

*Kalbsleberknödelsuppe mit Zwiebelschmelze*

\*\*\*\*\*

*Kalbstafelspitz ,Meerrettichsoße ,Bouillonkartoffeln wilde Preiselbeeren  
oder*

*Zanderfilet mit Bärlauchgnocchi und Ratatouille*

\*\*\*\*\*

*Panna cotta mit roter Grütze und Sorbet*

oder

*Münsterkäse und Comté mit Kümmel und Fruchtbrot*

*3 Gänge 64– €*

*4 Gänge 74,– €*

*Unser Menü servieren wir Ihnen abends bis 20.30 Uhr*

## Vorspeisen

<i>Geschmelzte Kalbsleberknödelsuppe</i>	<i>11,50</i>
<i>Maultaschensuppe</i>	<i>10,00</i>
<i>Bärlauchsuppe mit Rotgarnelle</i>	<i>14,00</i>
<i>Klare Ochsenchwanzsuppe mit Sherry</i>	<i>15,50</i>
<i>Kremiger Kopfsalat mit gehacktem Landei u. Croutons</i>	<i>11,00</i>
<i>Löwenzahnsalat mit Kartoffeldressing Speck u. Croutons</i>	<i>14,00</i>
<i>Ganze Artischocke „Prince de Bretagne“ mit Kräutervinaigrette</i>	<i>15,50</i>
<i>Französische Jahrgangs-Sardinen 2024 in der Dose serviert, gepickeltes Gemüse</i>	<i>17,50</i>
<i>Löwenzahnsalat mit gebratener Kalbsleber</i>	<i>20,00</i>
<i>Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola ,Staudensellerie und Parmesan</i>	<i>22,00</i>
<i>Thunfisch Sashimi, Wasabi und eingelegtem Ingwer</i>	<i>24,80</i>
<i>Zweierlei von der Gänseleber mit Brioche und Trüffeljus</i>	<i>33,00</i>

*Bevorzugte Zahlung Bar oder EC !*

*Unser Restaurant ist bis 22.30 geöffnet*