

Menü

Cocktail von Meeresfrüchten mit pink Grapefruit
oder

Wachtelterrinen mit Salsa verde und Blattsalaten

Kalbsleberknödelsuppe
oder

Tomatencremesuppe mit gebackener Fischkäsestange

Zackenbarschfilet/ Zuckerschoten/ Pfifferlinge/ Panzanella
oder

Barbarie Entenbrust/ Oranchicorée/ Trüffelgnocchi

Crème brûlée/ Aprikosen/ Sorbet / Popcorn
oder

Kleine Käseauswahl mit Tessiner Feigensenf

3 Gang € 38,50 4 Gang € 47,00

Unser Menü servieren wir Ihnen mittags bis 13.30 Uhr und abends bis 20.30 Uhr

Vorspeisen

Sommerliche Salate mit gerösteten Sonnenblumenkernen und Kräuterschmand	8,50
Grüne Thaicurrysuppe mit Garnelenschaschlik	11,00
Bunter Tomatensalat mit Büffelmozzarella, Basilikumpesto	12,00
Französische Artischocke mit dreierlei Dip	13,50
Matjestatar auf Schweinebauch, Apfelschmand u. Kartoffele	15,80
Lauwarmer Kalbskopfsalat mit Zunge und Wachtelei	16,50
Rindertatar mit 12 Zutaten	100g 19,00 180g 25,00
Carpaccio vom Rinderfilet mit Staudensellerie und Grana Padano	16,00
Thunfischtatar, Tataki und Sashimi mit Wasabi und Ingwer	19,50
Zweierlei von der Gänsestopfleber mit Apfel und Brioche	24,00

Dessert

Warmes Schokoladentörtchen und 3x Mango	14,50
Tonkabohnen Panna Cotta mit Beerenragout u. Mandelkuchen	12,50
Staufener Eissoufflé mit Schladerer Bränden verfeinert	11,00
Gemischter Eisteller mit Früchten	7,50
Kaffee Affogato mit Mandellikör	7,20
Hausgemachtes Sorbet	Kugel 3,20

Fisch

<i>Fischsuppe nach „Art der Bouillabaisse“ mit Harissa- Crostini</i>	23,50 <i>kleine Portion 19,00</i>
<i>Gebratene Rotgarnelen mit Spaghettini in pikanter Tomatensoße</i>	24,50 <i>kleine Portion 20,00</i>
<i>Auf der Haut gebratener Zander Pfefferlinge und Nudeln</i>	29,50
<i>Bretonischer Seeteufel mit Weißburgundersoße Zuckerschoten und Panzanella</i>	33,50
<i>Wilde Sea Tiger Garnele mit Krustentierschaum und Safranrisotto</i>	38,50
<i>Ganze Atlantik Seezunge mit brauner Butter, Limetten Blattspinat und Petersilienkartoffeln</i>	42,00

Fleisch

<i>Geschmorter Rindermittelbug in Burgundersoße Butternudeln und Karottengemüse</i>	19,80
<i>Kalbstafelspitz mit Meerrettichsoße Bouillonkartoffeln und Rote Bete Salat</i>	23,00
<i>Barbarie-Entenbrust mit Tessiner Feigensenf lackiert Ratatouille und Kräutergnocchi</i>	29,00
<i>Schwarzwälder Rinderfilet mit Pfefferlingen Bohnen und gebratene Kartoffeln</i>	37,50

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