

Nachtisch



Immer eine Sünde wert:

8
€



Hausgemachte Orangen Creme Brûlée

8
€



HAUSGEMACHTER CRÊPE MIT SAUERKIRSCH-KOMPOTT VANILLE-ROSMARIN-EIS

7
€

Bakery



Bar

Kaffee



Kaffee

Vorspeisen



HAUSGEBEIZTER LACHS MIT KARTOFFELPUFFER FENCHEL-SPINAT-SALAT

8
€



Der Klassiker zum Selbermachen...

12
€



**GEKLOPFTES RINDER-CARPACCIO MIT GEBRATENEN
KRÄUTERSAITLINGEN, FELDSALAT PARMESAN**

12
€



Panzanella Brotsalat mit cremigem Büffelmozzarella, Kirschtomaten Rucola v

9
€



**Kleiner Knackiger Feldsalat mit Lila Kartoffelchips, Granatapfel hausgemachter
Kernöl-Vinaigrette v**

6
€

Hauptspeisen



Cremiges Risotto mit Edamame, Shiitake, Blattspinat Cashew-Kernen v

13
€



Rinderschmorbraten aus der Semmerrolle

15
€



**GEBRATENES ZANDERFILET MIT CHAMPAGNERRAHMKRAUT KLEINEN
KRÄUTERKARTOFFELN**

16
€



KALBSRAHMGULASCH MIT NUSS-SPÄTZLE KLEINEM FELDSALAT

17
€



**GEBRATENE MAISPOULARDE AUF CREMIGEM RISOTTO MIT EDAMAME,
SHIITAKE, BLATTSPINAT CASHEW-KERNEN**

17
€



**AUF DER HAUT GEBRATENER KABELJAU MIT RISOTTO AUS FREGOLA
SARDA (GERÖSTETEN NUDELKÜGELCHEN) GEMÜSESALAT**

19
€



**ROSA GEBRATENE ENTENBRUST MIT RAHMWIRSING, HAUSGEMACHTEN
KROKETTEN CRANBERRY-JUS**

19
€



**ROSA GEBRATENER LAMMRÜCKEN MIT CHORIZO-KRUSTE,
ARTISCHOCKEN-OLIVEN-GEMÜSE WEISSEM BOHNENPÜREE**

22
€



EXKLUSIVE KLASSIKER VOM RIND



Getrüffelte Tagliarini

Tres carne



Dazu servieren wir: