



Kleines Menü

Winterliche Blattsalate mit gerösteten Mandeln, lauwarmen Schmortomaten,
Provolone piccante und einer Trüffel-Vanille-Vinaigrette
oder
Variation vom Rind



Steckrüben-Cranberry-Cappuccino mit einer Rauch-Fisch-Praline
oder
Gebratener Pulpo auf einer Zitrus-Polenta



In Tomatensauce geschmorter Rindernacken mit gebratenen
Basilikum-Gnocchi und Artischocken
oder
Winterkabeljau auf gebratenen
Steckrüben-Kartoffel-Cassolette und Senf-Saat-Sud



Mandarinsorbet mit Blutorangen-Marshmallows und Käsekuchen
oder
Pannacotta mit Rumtopf Früchten und gebackener
Vanillecrème tasche

3-Gänge € 35,50

4-Gänge € 42,50

Hinweis: Wenn Sie von Allergenen oder Unverträglichkeiten gegenüber Nahrungsmitteln betroffen sind, informieren Sie bitte unsere Mitarbeiter.
Eine Übersicht mit den jeweiligen Kennzeichnungen liegt dem Servicepersonal vor



Menue 1

Piment gebeizte Lachsrollchen mit
Fenchel und Buttermilch



Gebackener Zampone (vom Schwein) auf
einem Linsen-Lauch-Ragout



Gebratener Zander auf Kürbis-Kartoffelcrème
mit grünem Spargel



Apfeltarte mit Champagnermousse
und grünem Apfeleis

Menue ohne Zampone	€ 45,50
Menue ohne Dessert	€ 49,50
Menue mit Zampone	€ 56,50

Hinweis: Wenn Sie von Allergenen oder Unverträglichkeiten gegenüber Nahrungsmitteln betroffen sind, informieren Sie bitte unsere Mitarbeiter.
Eine Übersicht mit den jeweiligen Kennzeichnungen liegt dem Servicepersonal vor



Menue 2

Kartoffel-Beete-Salat mit rosa
US Tafelspitz und Pommery-Senf-Hollandaise



Jakobsmuscheln auf Kürbis-Ingwer-Risotto
mit Amerettini-Gremolata



Filet vom Angus-Rind mit winterlichem Gemüse und
gebratenen Kartoffel-Röllchen



Warmer Schokokuchen mit Backpflaumen und
Crème-Fraîche-Eis

Menue ohne Jakobsmuscheln	€ 45,50
Menue ohne Dessert	€ 49,50
Menue mit Jakobsmuscheln	€ 56,50

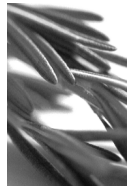
Hinweis: Wenn Sie von Allergenen oder Unverträglichkeiten gegenüber Nahrungsmitteln betroffen sind, informieren Sie bitte unsere Mitarbeiter.
Eine Übersicht mit den jeweiligen Kennzeichnungen liegt dem Servicepersonal vor



Vorspeisen/ Zwischengerichte

Winterliche Blattsalate mit gerösteten Mandeln, lauwarmen Schmortomaten, Provolone piccante und einer Trüffel-Vanille-Vinaigrette	9,50
Variation vom Rind	12,50
Kartoffel-Beete-Salat mit rosa US Tafelspitz und Pommery-Senf-Hollandaise	12,50
Piment gebeizte Lachsrollchen mit Fenchel und Buttermilch	13,50
Frischkäsemousse mit gegrillter Paprika und Basilikumcrème	12,50
Gebratener Pulpo auf einer Zitrus-Polenta	14,50
Gebackener Zampone (vom Schwein) auf einem Linsen-Lauch-Ragout	14,50
Jakobsmuscheln auf Kürbis-Ingwer-Risotto mit Amerettini-Gremolata	15,50
Steckrüben-Cranberry-Cappuccino mit einer Rauch-Fisch-Praline	8,50
Pilz-Wild-Bouillon mit Hirsch-Wan Tan (Maultaschen)	8,50

Hinweis: Wenn Sie von Allergenen oder Unverträglichkeiten gegenüber Nahrungsmitteln betroffen sind, informieren Sie bitte unsere Mitarbeiter.
Eine Übersicht mit den jeweiligen Kennzeichnungen liegt dem Servicepersonal vor



Hauptgänge

Gebratener Zander auf Kürbis-Kartoffelcrème mit grünem Spargel	26,50
Winterkabeljau auf gebratenen Steckrüben-Kartoffel-Cassoulette und Senf-Saat-Sud	25,50
In Curry marinierte Maispouardenbrust auf Süßkartoffel-Koriander-Stampf und Chili-Auberginen	24,50
In Tomatensauce geschmorter Rindernacken mit gebratenen Basilikum-Gnocchi und Artischocken	25,50
Gebratener Rehrücken auf Sellerie-Kartoffel-Püree, sautierten Estragon Möhren und Sauerkirschen	29,50
Filet vom Angus-Rind mit winterlichem Gemüse und gebratenen Kartoffel-Röllchen	27,50
Mezzelune, gefüllt mit Kartoffeln und Roquefort, karamellierte Feigen	14,50
Eingelegter geräucherter Tofu mit gebackener Avocado und Kichererbsen	14,50

Hinweis: Wenn Sie von Allergenen oder Unverträglichkeiten gegenüber Nahrungsmitteln betroffen sind, informieren Sie bitte unsere Mitarbeiter. Eine Übersicht mit den jeweiligen Kennzeichnungen liegt dem Servicepersonal vor



Dessert/ Käse

Warmer Schokokuchen mit Backpflaumen und Crème-Fraîche-Eis	8,50
Mandarinensorbet mit Blutorangen-Marshmallows und Käsekuchen	8,50
Apfeltarte mit Champagnermousse und grünem Apfeleis	8,50
Pannacotta mit Rumtopffrüchten und gebackener Vanillecrème-Metasse	8,50

Dazu:

‘12 Riesling, Zeltinger Sonnenuhr, Auslese, edelsüß	5 cl. 4,00
J. J. Prüm, Mosel	0,1l. 7,90

3 Sorten Käse mit schwarzer Johannisbeermarmelade	11,50
---	-------

Hinweis: Wenn Sie von Allergenen oder Unverträglichkeiten gegenüber Nahrungsmitteln betroffen sind, informieren Sie bitte unsere Mitarbeiter.
Eine Übersicht mit den jeweiligen Kennzeichnungen liegt dem Servicepersonal vor