

Aperitif und Weinempfehlung

Champagner de Saint Gall Brut Blanc de Blancs
0,1l - 10,50 €

2016er Haardt Riesling
Weingut Müller-Catoir, Pfalz
0,75l – 31,00 €

2016er Hilltops Shiraz -Cool Climate Series-
Weingut Calabria, Australien
0,75l – 35,00 €

Menü 1

Feldsalatröschen in Balsamicodressing
mit gerösteten Sonnenblumenkernen

Gemischter Fischteller in Hummersauce
auf feinen Nudeln

Mascarponeküchlein
mit Mandarinsalat und Sorbet

33,00 €

Menü 2

Pulposalat in Kräutervinaigrette
mit kanadischem Hummer

Seezungenfilets
auf Hummernudeln

Williams Christ Birnensorbet

Rehrücken mit frischen Pilzen
Schupfnudeln

Ziegenkäse
mit schwarzen Nüssen

Mandelcrêpes mit Nougat
und Grand Marnier-Parfait

85,00 €

ohne Seezunge und Käse 57,00 €

Kalte Vorspeisen

Felsenaustern fines de claire auf Eis pro Stück 3,50 €

Feldsalatröschen mit Speck und Croûtons 9,00 €

Hausgebeizter Lachs auf Reibekuchen, Dillsenfauce 13,50 €

Shrimpssalat mit Mango und Curry 14,50 €

Carpaccio vom Rinderfilet mit Basilikum und Pinienkernen 14,50 €

Bunter Wintersalat in Cassisvinaigrette
mit gebratenem Rehfilet und Pilzen 15,00 €

Gemischter Vorspeisenteller 16,00 €

Suppen

Tafelspitzbrühe mit Flädle 9,00 €

Kürbiscrèmesuppe mit Lachsklößchen 9,50 €

Entenkraftbrühe mit Trüffelraviolis 11,50 €

Aufgeschlagene Hummersuppe mit Einlage 13,50 €

Warme Vorspeisen

Entenmaultaschen mit Blutwurst
auf Rahmsauerkraut 15,00 €

Gratin von Seezunge, Hummer und King Prawns
auf Kaiserschoten 23,50 €

Fischgerichte

Kabeljaurücken mit King Prawns in Hummersauce
Basmati Reis 23,50 €

Dorade Royalfilet mit Aromaten gebraten
Kartoffeln vom Biohof Zahn 25,00 €

Saiblingsfilet und Zander mit frischen Pilzen gebraten
feine Nudeln 29,50 €

Variation von Edelfischen mit Hummer in Safransauce
Wildreis 33,50 €

Vegetarisch

Reibekuchenlasagne mit Ratatouillegemüse
und Schafskäse 17,50 €

Kürbisgoulasch mit hausgemachten Gnocchis
und Kräutersaitlingen 19,00 €

Fleischgerichte

Kalbsnierchen in Balsamicoessigsauce
Bratkartoffeln 21,50 €

Geschmorte Rinderbäckchen in Dornfeldersauce, kleine Linsen
Kartoffelroulade 23,50 €

Knusprige Ente frisch aus dem Ofen
kleine Semmelknödel 25,00 €

Argentinisches Rumpsteak mit Kräutersenfkruste
Gratinkartoffeln 27,50 €

Rosa gebratene Rehkeule mit frischen Pilzen
Schupfnudeln 27,50 €

Kalbsrücken in Roquefortsauce mit Trauben
feine Nudeln 27,50 €

Rinderfiletstreifen in grüner Pfefferrahmsauce
handgeschabte Spätzle 31,50 €