

Aperitif und Weinempfehlung

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

2017er Weißburgunder
Weingut Karl-Heinz Gaul, Pfalz
0,75l – 25,00 €

2013er Braó
Bodegas Acústic, Montsant, Spanien
0,75l – 56,00 €

Menü 1

Feldsalatröschen in Balsamicodressing
mit gerösteten Sonnenblumenkernen

Gemischter Fischteller in Hummersauce
auf feinen Nudeln

Schokoladenschnitte
mit Mandarinsalat und Sorbet

33,00 €

Menü 2

Pulposalat in Olivenvinaigrette
mit Forellenkaviar

Knurrhahnfilet
auf Austernpilzen

Blutorangensorbet

Lammrücken mit Aromaten gebraten
Schupfnudeln

Ziegenkäse
mit schwarzen Nüssen

Variation von der Birne
mit Sesam-Krokantparfait

85,00 €

ohne Knurrhahn und Käse 57,00 €

Kalte Vorspeisen

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

Feldsalatröschen mit Speck und Croûtons 9,00 €

Wildkräutersalat in Himbeervinaigrette
mit karamellisiertem Ziegenkäse 13,50 €

Hausgebeizter Lachs auf Reibekuchen, Dillsenfauce 13,50 €

Shrimpsalat mit Mango und Curry 14,50 €

Carpaccio vom Rinderfilet mit Basilikum und Pinienkernen 14,50 €

Gemischter Vorspeisenteller 16,00 €

Suppen

Tafelspitzbrühe mit Flädle 9,00 €

Kürbiscrèmesuppe mit Lachsklößchen 9,50 €

Entenconsommé mit Kräuterraviolis 11,50 €

Aufgeschlagene Hummersuppe mit Einlage 13,50 €

Warme Vorspeisen

Frische Morcheln à la crème
feine Nudeln 17,50 €

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

Fischgerichte

Skrei Kabeljau in Hummersauce
Basmati Reis 23,50 €

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

Zanderfilet 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 €

Grünkernrisotto mit frischen Pilzen
und Gemüse umlegt 18,50 €

Fleischgerichte

Kalbsnierchen in Balsamicoessigsauce
Bratkartoffeln 23,50 €

Geschmorte Rinderbäckchen in Dornfeldersauce
Kartoffelroulade 25,00 €

Knusprige Ente frisch aus dem Ofen
Serviettenknödel 25,00 €

Argentinisches Rumpsteak mit Kräutersenfkruste
Gratinkartoffeln 27,50 €

Rosa gebratene Rehkeule mit frischen Pilzen
Schupfnudeln 27,50 €

Kalbsrücken mit frischen Morcheln
feine Nudeln 29,50 €

Rinderfiletstreifen in grüner Pfefferrahmsauce
handgeschabte Spätzle 31,50 €