

Unsere Speisekarte

Neben unserer Karte erwarten Sie täglich wechselnde Empfehlungen aus unserer Küche!

Vorspeisen

Gebackener Ziegenkäse im Salatkranz mit Trauben und Nüssen	17,50
Gebratene Artischockenrose mit Schreiben vom Roastbeef und Pilzsalat	19,50
Geschmorte Zwiebel mit geräuchertem Kabeljau, Speck und Avocado	24,00
Kürbisrisotto mit gratinierten Champignons	17,50 / 25,00
Trüffelnudeln mit Parmesan vegetarisch	19,50 / 29,00
Trüffelnudeln mit Parmesan und gebratenen Riesengarnelen	26,00 / 39,00

Hauptgänge

Zu den Hauptgängen servieren wir eine Kartoffelbeilage, sowie ein Gemüse nach Tagesempfehlung.

Kikok Poulardenbrust gefüllt mit Waldpilzen	33,00
Iberico Schweinerücken unter einer Kürbiskernkruste	36,00
Roastbeef mit Zitronenpfefferhaube	43,00
Marinierter Terijaki Label Rouge Lachs	39,00

Menü I

Tafelspitzconsommé
Frikadelle vom Bio-Rind mit gebratenen Pilzen und Kürbispüree
Apfelmüsli mit Walnusseis

46,00 p.P

Menü II

Nur Tischweise möglich.

Mediterraner Salat mit geräuchertem Kabeljau

Riesengarnele auf Avocadoceviche

Trüffelrisotto mit gebratenen Roastbeefwürfeln

Scheiben vom Reh unter einer Kürbiskernkruste

Parfait von Waldbeeren

87,00 p.P.

Desserts

Apfelmüsli mit Walnusseis	13,00
---------------------------	-------

Eis und Sorbet vereint auf Schokoladenbrownie	14,00
---	-------

Parfait von Waldbeeren	14,00
------------------------	-------

Variation von Eis und Sorbet	13,00
------------------------------	-------

Sorbet aufgefüllt mit Wodka oder Winzersekt	10,00
---	-------

Affogato mit Vanilleeis und Espresso	7,50
--------------------------------------	------

Unsere Speisekarte kann saisonalen und tagesaktuellen Änderungen unterliegen. Bei Fragen zu Allergenen und Unverträglichkeiten steht Ihnen unser Servicepersonal gerne beratend zur Seite.