# Unsere Speisekarte

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

## Vorspeisen

| | |
|---|---|
| Feldsalat mit Granatapfel und Tête de Moine | 16,50 |
| Geräucherte Entenbrust auf Avocadosalat | 18,50 |
| Gebackener Ziegenkäse auf rote Bete Salat | 17,50 |
| Gebeizter Lachs auf Kartoffelrösti und Salat | 18,50 |
| Trüffelnudeln mit Parmesan vegetarisch | 19,50 / 29,00 |
| Trüffelnudeln mit Parmesan und gebratenen Roastbeefstreifen | 26,00 / 39,00 |

## Hauptgänge

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

| | |
|---|---|
| Kikok Poulardenbrust gefüllt mit Dattel und Schafskäse | 33,00 |
| Iberico Schweinerücken unter einer Kräuterkruste | 36,00 |
| Zweierlei von der Ente | 39,50 |
| Roastbeef unter einer Pinienkernkruste | 43,00 |
| Gebratener Zander mit einer Senfhaube | 39,00 |
| Linsencurry mit Frühlingsrolle von roter Bete und Falafel | 25,00 |

## Menü I

Tafelspitzconsommé

Frikadelle vom Bio-Rind an Rotkohl

Parfait von Waldbeeren

46,00 p.P

**Menü II**

Nur Tischweise möglich.

Wildschweinschinken an roter Bete und Tête de Moine

Hummercremesuppe mit Fischravioli

Gebratene Riesengarnele auf Linsencurry

Entenbrust mit Honig und Sesam mariniert

Zitronen-Thymian-Biskuit und Vanilleeis

87,00 p.P.

**Desserts**

| | |
|---|---|
| Zitronen-Thymian-Biskuit und Vanilleeis | 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.