

Auftakt

Salatbouquet an Mousse von roter Paprika
mit gerösteten Pinienkernen 16,00

Roh marinierte dünne Scheiben vom Kalb
mit Tonnato Sauce 24,00

Hausgemachte Terrine
von Loup de mer und Jacobsmuscheln
an Kräutercreme 24,00

Lachstartar an zweierlei Gurken 23,00

Für davor und zwischendurch

Klare Fischsuppe mit Safran und feiner Einlage 22,50

Minestrone mit Gremolata und Parmesan 19,50

Aus dem Meer

Seeteufel unter der Oreganokruste, Tomatensauce
Brokkoli und hausgemachten Nudeln 43,00

Dorade auf der Haut gebraten
mit Orangenfenchel und Pfefferkartoffeln 43,00

Meerwassergarnelen in Krustentiersauce
Blattspinat und Weißweinrisotto 43,00

Aus dem Wald und von der Wiese

Rinderfilet mit Olivenbutter
Ofentomaten und Rucola-Kartoffelpüree 44,00

Lammhüfte mit Rosmarinjus
gebratenem Gemüse und Kartoffelgratin 43,00

Rehkeule rosa gebraten in Rotweinjus
sautierte Pfifferlinge und handgeschabte Spätzle 43,00

Alle Preise in Euro inkl. Mwst. Wir akzeptieren nur die EC-Karte und Bargeld. Keine Kreditkarten.
Bitte sprechen Sie uns bei Unverträglichkeiten und Allergien an.
Da wir alles frisch für Sie zubereiten, helfen wir Ihnen gerne bei der Auswahl Ihrer Speisen.