

Speisekarte

Ganze / Halbe Portion

<i>Gebeizter Lachs und Forellenroulade mit Senfcreme, Forellenkaviar und Salat</i>	17,50 €
<i>Sülze von der Spanferkelhaxe mit buntem Linsensalat und eingelegten Zwiebeln und Radieschen</i>	15,50 €
<i>Salat von der Ochsenherztomate mit Burrata Vanille, Limette, Olivenöl und Balsamicocreme</i>	18,50 €
<i>Marinierte Rote Bete mit Matjes und Schnittlauchcreme</i>	15,00 €
<i>Pfifferling Suppe</i>	12,50 €
<i>Kräutersuppe mit gebratener Garnele</i>	16,00 €
<i>Jakobsmuscheln mit Chorizo und Karotten-Chili-Püree</i>	24,00 €
<i>Steinbutt mit weißer Buttersoße Kartoffelschaum und gebratenen Champignons</i>	46,50 € / 28,50 €
<i>Kalbsrückenscheiben geschmorte Kalbsbacke mit Wirsinggemüse Kartoffel-Lauch-Stampf</i>	42,00 € / 26,50 €
<i>Rinderrückensteak mit Pilzkruste mit Apfel-Sellerie-Püree und Urkarottenpüree</i>	39,00 € / 24,50 €
<i>Perlhuhn Brust mit Pfifferlings Risotto</i>	34,00 € / 19,50 €
<i>Lammrücken mit Kräuterkruste Zucchini-gemüse und Rosmarinkartoffeln</i>	45,00 € / 27,50 €
<i>Crème Brûlée mit Schokoladenschaum und gesalzenem Karamelleis</i>	17,50 €
<i>Pflaumen Crumble mit Vanilleeis und Pflaumencreme</i>	12,00 €
<i>Eiskalter Champagnerschaum mit Pfirsich- und Pistazieneis</i>	15,50 €

*schöner essen
schöner trinken
schöner feiern*

Menü 1

Dreierlei Küchengruß

Marinierte Rote Bete mit Matjesfilet und Schnittlauchcreme

Schweinemedallions mit Kräuterkruste Kartoffelgratin

Pflaumen Crumble mit Vanilleeis und Pflaumencreme

39,50 €

Menü 2

Dreierlei Küchengruß

Kalbsrückenscheiben mit Thunfischsoße

Linguine mit Tomaten-Chili-Soße und gebratenem Seeteufel

Rinderfilet mit Karotten-Chili-Püree Rotweinzwiebelsoße und knusprige Zwiebeln

Eiskalter Champagnerschaum mit Pfirsich- und Pistazieneis

87,00 €

Menü 3

Dreierlei Küchengruß

Entenleberterrinen mit Apfelsalat

Klare Tomatensuppe mit Mozzarella-Klößchen

Steinbutt mit weißer Buttersoße und gebratenen Champignons

Jakobsmuschel mit Chorizo und Karotten-Chili-Püree

Passionsfruchtsorbet

Taubenbrust mit getrüffelt Kholrabi

Lammrücken mit Kräuterkruste Zucchini Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Crème Brûlée mit Schokoladenschaum und gesalzenem Karamelleis

135,00 €

*schöner essen
schöner trinken
schöner feiern*