

Speisekarte

Ganze/ Halbe Portion

<i>Marinierte Rote Bete mit Belugalinsensalat und Ziegenkäse</i>	<i>17,00 €</i>
<i>Sülze von der Spanferkelhaxe mit eingelegten Zwiebeln, Radieschen und Schnittlauchcreme</i>	<i>14,50 €</i>
<i>Wachtelbrust im Salatbeet</i>	<i>18,00 €</i>
<i>Pilzsuppe</i>	<i>14,00 €</i>
<i>Lauchcremesuppe mit Hechtklößchen</i>	<i>15,00 €</i>
<i>Spinatravioli mit Jakobsmuscheln und Salzeibutter</i>	<i>24,00 €</i>
<i>Gebackenes Kalbsbries mit Zitronenmayonnaise</i>	<i>18,00€</i>
<i>Kabeljau mit Senfsoße</i>	<i>40,00 € / 25,00 €</i>
<i>Kalbsmedaillon und Kalbsbacke mit Wirsinggemüse</i>	<i>42,00 € / 26,00 €</i>
<i>Perlhuhn Brust mit Shi-Take Pilz Risotto</i>	<i>34.00 € / 22,00 €</i>
<i>Warme Grießklößchen mit Himbeermark und Vanilleeis</i>	<i>15,00 €</i>
<i>Crème Brûlée mit Schokoladenschaum und gesalzenem Karamelleis</i>	<i>17,50 €</i>
<i>Dessert „Gabriele“ Lemon Cut mit Nougateis und Vanillecreme</i>	<i>18,50€</i>

*schöner essen
schöner trinken
schöner feiern*

Menü 1

Dreierlei Küchengruß

Rinderkraftbrühe mit Eierstich und Markklößchen

Wildragout mit Kartoffelklöße und Apfelmus

Birnencreme mit Zimteis

39,50 €

Menü 2

Dreierlei Küchengruß

Fenchelsalat mit Orangensaft mariniert, gebratenen Garnelen und eingelegten Kirschtomaten

Kabeljau mit Senfsoße

Tournedo vom Rinderfilet mit Karotten-Chili-Püree

Süße Grießklößchen

87,00 €

Menü 3

Dreierlei Küchengruß

Entenleberterriner mit Apfelsalat

Lauchcremesuppe mit Vermouth und Hechtklößchen

Steinbutt mit weißer Buttersoße

Jakobsmuschel mit Chorizo und Karotten-Chili-Püree

Taubenbrust mit getrüffeltem Kohlrabi

Lammrücken mit Kräuterkruste

Crème Brûlée mit Schokoladenschaum und gesalzener Karamelleis

115,00 €

*schöner essen
schöner trinken
schöner feiern*