

Speisekarte

Vorspeisen

*Gegrillte Jakobsmuscheln
Braisierter Chicorée | Mangobutter
Grilled Scallop | Braised Chicory | Mango Butter*
24,00

*Variation von der Roten Bete
Tartar & Carpaccio
Stilton
Beetroot Variation
Tartar & Carpaccio
Stilton*
18,00

*Kaninchenterrine
Zuckerschoten Salat | Chutney
Rabbit Terrine
Snow Pea Salad | Chutney*
18,00

Suppe

*Lauchcremesuppe
Lachs-Wan-Tan
Cream of leek soup
Salmon Wan Tan*
12,00



Hauptgerichte

*Kalbsfilet in Trompetenpilzsoße
Gemüsevariation / Anna-Kartoffeln
Veal Fillet in Trumpet Mushroom Sauce
Vegetable Variation / Anna-Potato
38,00 €*

*Seeteufelmedaillons in Tomatenbutter
Wildreis / Lauchfondue
Monkfish medallions in tomato butter
wild rice / leek fondue
39,00*

*Gemüserisotto / Kräuterseitling / Zitronengras
Vegetable Risotto / Herb Mushroom / Lemon Grass
22,00*



Käse

Unsere Auswahl gereifter Käse vom Affineur mit Honig und Brot
Our Selection of Aged Cheeses from the Affineur with Honey and Bread
16,00

Desserts

Black Forest
14,00

Karottentörtchen | Pochierte Birne | Nougatine
Carrot Tartlet | Poached Pear | Nougatine
14,00

Stellen Sie sich Ihr Wunschmenü aus unserer Speisekarte zusammen

3-Gänge-Menü
59,00

-mit Jakobsmuscheln oder Kaninchenterrine 62,00

4-Gänge-Menü
75,00

-

