



Vorspeisen und kleine Gerichte

Blumenkohlsuppe mit geräucherter Forelle und Kaviar	€ 12,80
Fischvariation – gebeizter Lachs, Jacobsmuschel, Garnele im Brickteig– mit Gurke, Sauerrahm und Senf-Honig Dip	€ 24,00
Rosa gebratenes Roastbeef, Shiitake und Teriyakisauce mit Bao Bun	€ 23,50

Hauptgänge

Pasta an Paprikasauce mit Chilisalami, Artischocke, getrockneten Tomaten und Rucola	€ 24,50
Duo vom Rind – Lende und Backe - auf gerüffelttem Rahmkohlrabi mit Kartoffelspuma	€ 41,70
Seeteufel auf schwarzem Naturreis mit Babyblattspinat und Zitronen-Pfefferhollandaise	€ 38,80
Kalbsmedaillons im Rohschinkenmantel mit zweierlei von der Pastinake, Rosenkohlblättern und Kartoffeltalern	€ 34,80
Käse Trio mit Salatbouquet – knuspriger Ziegenkäse an Tomaten-Ingwer-Chutney Bergkäsenockerl mit Schnittlauch Crème fraîche Tete de Moine auf Früchtebrot	€ 24,60

Dessertauswahl

Dessertschälchen nach Wahl von unserem Tablett	je € 3,00
als 3-er Kombination mit einem Espresso	€ 10,80
Liebhaberei Winter Affogato - Espresso, Sahnelikör und Mandel-Krokanteis	€ 7,80
Fourme D'Ambert - milde, französische Edelschimmelkäsesorte aus der Auvergne – mit dreierlei von der Feige	€ 16,50

Gerne richten wir uns nach Ihren Wünschen und Ihrem Appetit. Bitte geben Sie uns Bescheid, wenn Sie lieber eine kleine Portion hätten (Preisreduzierung 10/20%), sich eine teilen möchten oder Beratung bei der Speisenauswahl wünschen.

Wir sind gerne für Sie da..

Sollten Sie Unverträglichkeiten oder Allergien haben, informieren Sie bitte unsere Servicemitarbeiter oder fragen Sie nach der Liste für Allergene .