



Vorspeisen und kleine Gerichte

Sellerie – Birnensuppe mit geräucherter Entenbrust und Haselnüssen	€ 12,80
Sous vide gegarter Schweinebauch mit Hokaido, Gyoza und Teriyakisauce	€ 23,80
Rote Bete – Apfeltörtchen mit Forellenschmand und Meerrettich	€ 23,50

Hauptgänge

Feine Bandnudeln mit milder Gorgonzolacrème, Radicchio, Pinienkernen und Parmaschinken	€ 25,50
Duo vom Rind - Lende und Backe - auf Rahmwirsing mit Serviettenknödeln und Portweinzwiebeln	€ 41,80
Arktisches Seesaiblingsfilet mit Kartoffel - Basilikumpüree und Zucchini	€ 34,50
Lammkrone mit Kürbis – Bohnengemüse und Kartoffelgratin	€ 39,70
Dreierlei Crostini– Bresola und Feige, Lachs mit Honig-Senfsauce und Ziegenkäse auf Ratatouille an Salatbouquet	€ 24,80

Dessertauswahl

Dessertschälchen nach Wahl von unserem Tablett als 3-er Kombination mit einem Espresso	je € 3,10 € 10,90
Liebhaberei Affogato – Pistazienlikör, cremiges Pistazieneis und Espresso	€ 8,00

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 .

