

Unser Sommermenü

*kurz gebratenes Sashimi vom
Thunfisch in Teriyakisoße gebraten
mit Wildkräutersalat*

Sorbet von der Erdbeere

*Rehrücken mit gebratenen
Pfifferlingen, Selleriemousseline
und Dauphinekartoffeln*

*Toffee-Karamellmousse mit
Beerensalat*

Menüpreis 62,00 €

Köstlichkeiten aus der
Vorspeisenküche

Melonen-Erdbeersalat mit
Ziegenfrischkäsemousse 14,00 €

Mediterraner Couscoussalat mit
Gegrilltem Pulpo 16,00 €

Kurz gebratenes Sashimi vom
Thunfisch in Teriyakisofße mit
kleinem Wildkräutersalat 18,00 €

Salat von gehobeltem Fenchel und
Äpfeln mit gegrillter Salsiccia
12,50 €

Gebratene Wachtelbrüstchen auf
Rucolasalat mit gebratenen
Pfefferlingen und Cherrytomaten
16,00 €

Leckeres aus der Suppenküche

*Kühles Gurkensüppchen mit
gebratener Jakobsmuschel* 9,00 €

*Schaumsuppe von Pfifferlingen
mit eigener Einlage* 8,00 €

Unsere Fleischgerichte

*Original Wiener Schnitzel vom
Kalbsrücken mit
Strauchtomatensalat und
Röstkartoffeln* 24,00 €

*Gebratene Maispouardenbrust
auf Curry-Zitronengrasrisotto
mit wildem Brokkoli* 21,00 €

*Kalbsfiletmedallion mit
Pfifferlingrahmsoße und
Nußbutter-Kartoffelpüree* 32,00 €

*Gebratener Rehrücken an
Selleriemousseline mit gebratenen
Pfifferlingen und
Dauphinekartoffeln* 38,00 €

Frisches aus dem Meer

*Schnitte vom Kabeljau mit
gebratenen Pfifferlingen,
Babyspinat und Kartoffelpüree* 34,00 €

*Trio von Fjordlachs, Riesengarnele
und Jakobsmuscheln im
Bouillabaisesud mit
hausgemachten Nudeln* 29,00 €

unsere süßen Verführungen

Trilogie unserer hausgemachten
Sorbetes 10,00 €

Mohnparfait mit Aprikosenragout
10,00 €

Unser geeister Cappuccino 9,00 €

In Holunderblüten marinierte
Himbeeren gratiniert unter einer
Mascarponehaube 12,00 €

Toffee-Karamellmousse mit
Beerensalat 10,00 €

Käse

Französische Käseauswahl mit
Fruchtsenfsoßen 11,00 €

Für Allergiker geben wir auch
weiterhin gern persönlich über die
einzelnen Inhaltsstoffe Auskunft,
oder fragen Sie uns nach dem
separaten Allergenordner