

Zum Start reichen wir eine Brotauswahl mit Butter und Schmalz

Vorspeisen

Knusprige Brotscheiben mit Olivenöl aus dem Ofen
dazu Oliven- und Kichererbsencremé

5,90 Euro

Burrata
auf Tomaten- und Feigenbett

7,40 Euro

Französische Zwiebelsuppe

6,90 Euro

Ragout fin

7,20 Euro

Zwischengang

Drei Kalbstreifen, kurz gebraten
mit Belugalinsen und BBQ-Klecks

8,90 Euro

Mini Bouletten
auf Salatbeet mit Orangen-Senfsauce

8,60 Euro

Hauptspeisen

Himmel und Erde
Blutwurst und Leberwurst, gebratenen Zwiebeln und Kartoffelpüree mit Äpfeln

13,80 Euro

Entenbrust in Trancen
dazu Blaukraut und Birnenspiegel mit Williamskartoffeln

17,20 Euro

Brust oder Keule von der Hafermastgans (ab 11.11.2017)
mit Rotkohl, Grünkohl und Kartoffelklößen

18,50 Euro

Wiener Schnitzel
Kalbsschnitzel, in Butter gebraten, dazu Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren

18,90 Euro

Heilbutt
auf gebratenem Chicorée und grobem Kartoffelstampf

18,50 Euro

Süßes

Zweierlei Eis mit warmen Pflaumen
6,80 Euro

Crème brûlée
mit gelben und roten Früchten
7,40 Euro

Panna Cotta
auf Himbeerspiegel mit Himbeerkompott,
6,90 Euro

Unsere Küchenabläufe und Verarbeitungsverfahren der Lebensmittel wurden zum Schutz Ihrer Sicherheit und Ihrer Gesundheit konzipiert. Obwohl wir alle Zutaten sorgfältig trennen, um mögliche Spuren allergene Substanzen zu verhindern, können wir keine allergenfreie Umgebung oder Produkte garantieren.

Wir arbeiten mit ausgesuchten Waren, regionalen Händlern und Lieferanten zusammen, da uns eine gute Qualität wichtig ist! Mit Sorgfalt haben wir unsere Getränke und unsere Weine zusammengestellt.

Da wir unsere Speisen frisch zubereiten, kann es vorkommen, dass einzelne Gerichte am Tage ausverkauft sind oder es zu kleineren Wartezeiten kommt, hier bitten wir Sie um Verständnis!