

Vorspeisen

Fischeintopf mit Hummerravioli, geröstetem Knoblauchbrot und Aioli	€ 7,50
Crèmesuppe vom Hokkaidokürbis und Ingwer	€ 6,50
Kleiner Blattsalat mit Balsamico, Nüssen, Sprossen und Vinaigrette	€ 7,00
Römersalat mit Ceasardressing, Parmesan Crostini	€ 9,50
dazu Supreme vom Schwarzfederhuhn mit Zitronenpfeffer	€ 13,50
½ Hummer Thermidor (Zubereitungszeit ca 20 Minuten)	€ 15,50
Galantine von der Fasanenbrust mit Chutney der Saison und kleinem Salat	€ 12,50

Hauptspeisen

Schmorbraten aus der Hirschkeule € 23,50
auf gebratenem Butternutkürbis und Bäckerin Kartoffeln

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken € 22,50
mit Pommes Rustika und kleinem Salat

Waldpilzrisotto mit Jakobsmuscheln € 17,50
und Frankfurter grüne Kräuter Sauce

Lachsfilet mit Sesam € 21,50
auf Asiatischen Gemüsenudeln

Hausgemachte Pappardelle € 17,50
mit Miesmuscheln und Gemüse in Weißwein Sud

Bei Vegetarischen oder Veganen Wünschen
berät Sie gerne unser Küchenteam

Nachspeisen

Weinschaumcreme mit rotem Traubengelee	€ 6,50
Warmes Heidelbeersüppchen mit Pistazieneis	€ 5,50
Hausgemachtes Eis nach Tagesangebot	Kugel € 2,50
Soufflé vom Rohmilchkäse mit Pumpernickel, Feigensenf und Schwarzen Nüssen (Zubereitungszeit ca. 20 Minuten)	€ 11,50

Stellen Sie sich aus unserer à la carte Karte
gerne Ihr eigenes Menü zusammen.

3 Gang € 34,50
(Vorspeise, Hauptgang, Dessert)

4 Gang € 38,50
(Suppe, Vorspeise, Hauptgang, Dessert)