

à la Carte

ab dem 14.06.22

Vorspeisen

Salatherzen

mit Kräutervinaigrette und Pesto-Crostinis

8 €

Thunfisch-Carpaccio

*feine Scheiben vom Yellow-Fin Thunfisch
mit Himbeerbalsamico*

15 €

Gänseleber

*gebratene Gänseleber
an Brioche und Himbeermark*

18 €

Ziegenkäse

gebackener Ziegenkäse mit karamellisierter Birne

15 €

Karotten-Ingwer Suppe

mit gebratener Riesengarnele

9 €

Hauptgerichte

Strauß

*rosa gebratenes Filet vom Strauß auf Rosmarin-Jus,
an Prinzessbohnen im Speckmantel und Kartoffelgratin* 29 €

Rinderfilet

*gebratenes Medaillon vom Rinderfilet an Madeira Sauce,
frischen Pfifferlingen und Kartoffelgratin* 35 €

Rumpsteak

*gebratenes Rumpsteak auf Rosmarinjus,
dazu gebackener Sellerie
und Kartoffel-Krapfen* 29 €

Lachsforelle

*gegrilltes Filet von der Lachsforelle auf Tomaten-Sugo,
dazu gebackene Avocado und Gnocchi* 28 €

Ravioli

*gefüllt mit Salzmandel, Ziegenkäse und Honig
auf gebackenem Sellerie* 22 €

Dessert

Yuzu-Sorbet

mit einem Hauch Vodka

7 €

Foret Noir

Schokolade, Sahne

und beschwipste Kirschen

12 €

Rhabarber-Tarte

Mürbteigtörtchen

an cremigem Vanilleeis

10 €

Heidelbeer Muffin

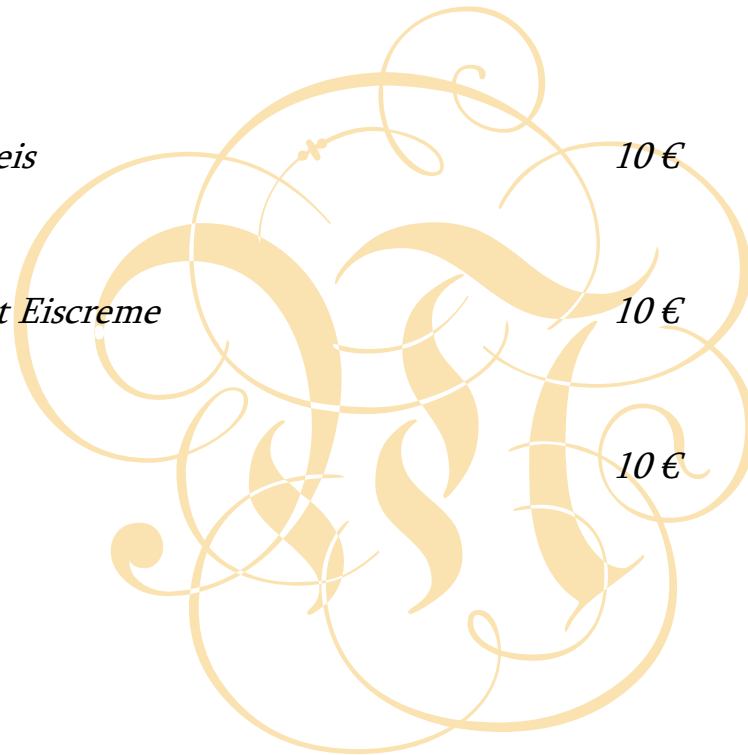
an Bergmilch-Joghurt Eiscrème

10 €

Cassis-Sorbet

an süßem Sauerrahm

10 €



Allergene

Verehrte Gäste,

*sollten Sie Fragen zu Allergenen haben,
bitten wir Sie die Servicemitarbeiter darauf anzusprechen.*

