

à la Carte

vom 05.04.-28.05.24

Vorspeisen

Frühlingssalat

*Pflücksalate der Saison mit Ziegenkäseflocken
und Honig-Kräuter-Vinaigrette*

10 €

Ziegenkäse

*gebackener Ziegenkäse
an Holunder-Zitronen-Chutney*

14 €

Lachstatar

*Lachstatar mit Sauerrahm
und gebackener Avocado*

15 €

Gänseleber

*gebratene Label Rouge Gänseleber
an Brioche*

23 €

Prunier Kaviar

*20 gr. Kaviar vom Stör aus der Prunier-Zucht in Frankreich,
dazu Blinis und Sauerrahm*

42 €

Limetten-Kresse-Süppchen

mit gebratener Jakobsmuschel

12 €

Hauptgerichte

Ofenfrische Halbe Ente

*Brust und Keule auf Mango-Limetten-Chutney
und Süßkartoffelpuffer*

33 €

Rumpsteak

*Argentinisches Roastbeef auf Rosmarinjus,
dazu Prinzessbohnen im Speckmantel und Kartoffelgratin*

36 €

Medaillon vom Rinderfilet

*gebratenes Medaillon vom Rinderfilet
dazu Hüttenfelder Stangenspargel,
neue Kartoffel und Estragon-Hollandaise*

42 €

Salzwiesenlamm

*rosa gebratener Lammrücken auf Rosmarinjus,
an Prinzessbohnen im Speckmantel und Kartoffelgratin*

36 €

Saint Pierre

*gebratenes Filet vom Petersfisch auf Limettenrahm,
an gebratenem grünem Spargel und Sesam-Gnocchi*

33 €

Ji Hao Lachs

*gebratener Lachsrücken mit Grilltomaten
und Bärlauch-Linguine*

29 €

Gnocchi

*Zitronen-Gnocchi mit Rucola, Kirschtomaten
und Gorgonzola*

25 €

Wir servieren unsere kurzgebratenen Fleischgerichte medium und unseren Fisch glasig, sollten Sie andere Wünsche haben, teilen Sie es bitte dem Service mit.

**Unsere Speisen enthalten teilweise Allergene und Zusatzstoffe.
Bei Fragen dazu, sind wir gerne für Sie da.
Die Küche ist bemüht, auf entsprechende Unverträglichkeiten einzugehen.**

