

# Vorspeisen

Vorspeisensalat | Parmesan | Körner | Croûtons

9,00 €

Bio Mozzarella | Mango Chutney | Thai Basilikum | Tomate

12,00 €

Rosa gebratenes Lammfilet | Kalamata Oliven | Rauchpaprika | Artischocken

14,00 €

Angebratener Yellow Fin Thunfisch | Avocado |  
Grüne frische Mandeln | Sauce Rouille | Krustentierschaum

17,00 €

# Suppe

Curry-Kokos-Suppe | Zuckerschoten

6,50 €

# Vegetarisch

Gratinierter Ziegenkäse | Rosmarin-Nuss-Honig-Kruste | Salatkranz | Baguette

15,00 €

# Hauptgänge

Rahmbraten vom Kalbstafelspitz | Hausgemachte Spätzle | Gemüse  
18,00 €

Rosa gebratene Entenbrust | Cremige Polenta | Vanillekarotten | Frische Erbsen  
22,00 €

Rehrücken aus der heimischen Jagd | Wilder Broccoli | Pfifferlinge | Selleriecreme  
25,00 €

Rib Eye vom Weideochsen | Ratatouille | Rosmarinkartoffeln  
30,00 €

Seeteufel | Fenchel | Risotto | Safransauce  
25,00 €

# Desserts

Espresso | süße Kleinigkeit  
6,00 €

Crème brûlée | Eis  
7,00 €

Dreierlei Sorbet  
6,00 €