

Vorspeisen

Carpaccio vom Rehrücken

Rote Beete | Apfel-Meerrettich-Marinade | Selleriecreme
Schwarze Nüsse

€ 23

Feldsalat

gehobelte Champignons | Zwiebel-Chutney
geröstete Haselnüsse | pochiertes Ei

€ 18

Suppen

Consommé vom Rind

Tafelspitz-Teigtaschen | Gemüsewürfel

€ 15

Brunnenkresse Velouté

Hechtflan

€ 15

Hauptgerichte

Mild gegarter Seesaibling
Kartoffel-Kapern | Petersilien-Salat
Nussbutter-Kaviar Sud

€ 34

Rehkeule „Cru de Cacao“
Apfel-Ingwer-Confit | Pastinaken-Creme | Rotkohl
Thymian Jus

€ 39

Desserts

Quarkmousse
Birne | Mandelbrösel | Riesling-Butter-Eiscreme

€ 13

Lauwarmer Schokoladenkuchen
Kreolische Früchte | Joghurt-Eiscreme

€ 13

Die Allergen-Kennzeichnung haben wir in einer separaten Karte für Sie aufgelistet
Diese hält Ihr Servicemitarbeiter für Sie bereit.
Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive Service & Mehrwertsteuer.