

ÜBERRASCHUNGS-MENÜ

ab 2 Personen, 5 erlesene Gänge

80,00 pro Person

VORSPEISEN

Rote Beete-Carpaccio, Schafskäse, Blattsalat, Honig-Vinaigrette

9,00

Jakobsmuschel und Octopus auf Rohkostsalat

18,00

Kaninchenleber Pastete Blatt- und Rohkostsalat

14,00

Feldsalat mit Entensülze

14,00

Geräucherter Lachs mit Kartoffelcrêpes

16,00

Kürbis-Creme-Suppe

7,00

€

FLEISCH

Roastbeef in Pfeffersoße, Kartoffel-Gratin, Marktgemüse
38,00

Kalbsnieren in Senfsoße, Marktgemüse, geschabte Spätzle
32,00

Kaninchenkeule in Knoblauchsoße, Marktgemüse, Kartoffel-Püree
26,00

Kalbsgeschnetzeltes in Sahnesoße, Marktgemüse, Nudel-Fetzen
30,00

Pouardenbrust mit Champignon-Rahmsoße, Marktgemüse, geschabte Spätzle
26,00

VEGETARISCH

Königin Pastete mit Pilz-Gemüse-Ragout
21,00

FISCH

Königin-Pastete mit Seeteufel-Ragout, Marktgemüse

34,00

Zanderfilet, lila Sauerkraut, Kartoffel-Püree

36,00

Schottischer Lachs in der Kartoffelkruste, Marktgemüse

30,00

Skrei-Filet (Winterkabeljau) in Safransoße, Marktgemüse, Nudel-Fetzen

36,00

DESSERT-VARIATION

(in einzelnen Schälchen serviert)

Mokka-Mousse au Chocolat, Himbeer-Sorbet,

Kokos-Bayerisch-Creme mit Mango-Crème,

Maronen-Parfait, Zitronen-Creme mit Passionsfrucht

16,00

je einzelnes Schälchen

4,00

€