



Unsere Menüempfehlung:

Terrine von der Riesengarnele und gebratene Brust vom Stubenküken

fein gehobelter Fenchel - Curry - Gurke, Ingwer & Koriander

a la carte Vorspeise: 15,00 €

Rote Bete Suppe

Birne - Ziegenfrischkäse

Wachtelbrust

Zitronen Thymian Gnocchi - junger Spinat - Vanillekarotte

als a la carte Zwischengericht: 16,50 €

Gebratenes Wolfsbarschfilet

Paprikasauce - feine Spaghettini - knackige Zuckerschote - Gewürztomate

als a la carte Zwischengericht: 15,50 €

Rosa gebratene Lammhüfte

Pinienkernkruste - Balsamico Butter Pilze - marktfrisches Gemüse - Rosmarinkartoffeln

a la carte Hauptgericht: 24,50 €

Macciatomousse

ingelegter Feige - Kaffeeis

Menüpreis:

6 Gänge: 69,50 €, **5 Gänge ohne Wachtel:** 62,50 €,

4 Gänge mit Vorspeise, Suppe, Hauptgang und Dessert: 53,50 €,

3 Gänge mit Suppe, Hirsch und Dessert: 43,50 €

Allergenhinweis:

Sämtliche der unten genannten Allergene können in sämtlichen unserer Speisen / Getränke enthalten sein.

Für Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt!

*1. Gluten, 2. Krebstiere, 3. Eier, 4. Fische, 5. Erdnüsse, 6. Soja, 7. Milch, 8. Schalenfrüchte (Nüsse),
9. Sellerie, 10. Senf, 11. Sesam, 12. Schwefeldioxid/Sulfite, 13. Lupinen, 14. Weichtiere*

Alle Preise inkl. der gesetzl. Mehrwertsteuer



Vorspeise und Suppe:

Thunfisch - medium gebraten

Gurke - Apfel - cremige Zitrone

16,50 €

Carpaccio vom Rind

Rucola - gebratene Pilze - Parmesanspäne - Trüffelcreme

14,50 €

Rote Bete Suppe

Birne - Ziegenfrischkäse

9,50 €

Hauptgerichte:

Entrecôte vom argent. Weiderind - 300 Gramm!

aromatisch & saftig mit kleinem Fettkern - winterliches Gemüse - geräuchertes Kartoffelpüree

29,50 €

Skreifilet nach „Saltim Bocca Art“

- ital. Schinken - Salbei - Kartoffel Bohnen Ragout - Ofentomate

24,50 €

„Surf & Turf“ von Kalb und Garnele

Filet - Rote Wildgarnele - Café de Paris Sauce - Süßkartoffel - grüner Spargel

26,50 €

Gebratene Perlhuhnbrust

Macadamianuss Crunch - Maiscreme - Gemüse - Rosmarinkartoffeln

23,50 €

Vegetarisch: Zitronen Thymian Gnocchi

junger Spinat - Ofentomate -

als upgrade: Brust vom Stubenküken

ohne Brust vom Stubenküken: 16,50 € / mit Brust vom Stubenküken: 24,50 €