

Unsere Klassiker

Gratinierter Ziegenkäse auf Rote Bete Carpaccio und Feige	13,50 €
Tatar – Stulle Tatar vom Rinderfilet mit Wachtel – Ei	17,00 €
Frische Pasta mit schwarzem Herbst - Trüffel und Parmesan	19,50 €
Trüffel – Beefburger mit jungem Spinat, Parmesan und Trüffel	17,00 €
Karree vom Weide - Kalb mit Pfifferlingen und Mais	39,00 €
Auswahl von Rohmilchkäse mit Feigensenf und Baguette	12,00 €
Kugel Sorbet mit Winzersekt oder Wodka	5,50 €

Menü 1

Kürbisschaum – Süppchen
mit Kern - Öl

Geschmorter Tafelspitz auf
Kartoffel – Lauchpüree und Steinpilze

American Cheesecake
mit Limonen – Sorbet

Menü 59,00 €

Sollten Sie an Allergien oder Unverträglichkeiten leiden, sprechen Sie uns bitte an.

Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Menü 2

Pochiertes Bio – Ei
mit Cremespinat und Trüffel

Filet vom Kabeljau
auf Rote Bete Risotto

Hirschrücken
mit Selleriepüree und Wirsing

Gebackene Schokolade halbflüssig
mit Rotwein – Zwetschgen und Joghurteis

Menü 79,00 €

Alle Gerichte können gerne einzeln bestellt werden

Sollten Sie an Allergien oder Unverträglichkeiten leiden, sprechen Sie uns bitte an.

Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer