



Als Aperitif

Granatapfelcocktail mit Prosecco,
frischen Granatapfelkernen und einem Spritzer Limette

Lillet Wild Berry

Glas Cremant Rosé

Alkoholfreier San Bitter Orange

Vorspeisen

Zwei Jakobsmuscheln, Rote Beete-Schaum, Wasabi Kaviar 16,90 €

Feines Steinpilzsüpple, Baguette 8,90 €

Feldsalat mit Balsamicovinaigrette, Datteln im Speckmantel, Baguette 15,90 €

Hauptgänge

Lachsforellenfilet Tifosi
mit Ruccola, Mozzarella und Olivenöl, dazu Kartoffeln 27,00 €

Cordon bleu vom Zander und Gorgonzola mit Schwarzwälder Schinken, Kroketten 25,90 €

Hausgemachte Bandnudeln mit feinem Steinpilzsößle und Trüffel 21,90 €

Geschnetzeltes vom Rind, Kalb und Schwein in Rahmsößle mit Spätzle 26,90 €

Das Besondere (exklusiv bei uns)

Filet vom Stör, Bandnudeln, Zitronensoße, Trüffel 41,00 €

und danach...

Lauwarmer Schokokuchen mit hausgemachtem Kokoseis 11,50 €

Crème brûlée mit kleinem Fruchtsalat 9,50 €

Wir empfehlen Ihnen unsere feinen Edelbrände
wie z.B. Kirsche, Himbeere, Williams Birne, Alte Pflaume und Haselnuss...
(auch zum Mitnehmen)