

KALTE VORSPEISEN

Endiviensalat Parmesan Speck Kartoffeldressing*	8,50 €
Gebackener Ziegenkäse Thymian-Honig Linsen Salatbouquet	12,00 €
Thunfischtatar Avocado Mango Salatbouquet	17,00 €

SUPPE

Steinpilzcremesuppe	8,50 €
---------------------	--------

VEGETARISCHE HAUPTSPEISE

Hausgemachte Steinpilzravioli Salbei-Butter	26,00 €
Rote Beete Risotto Bohnen Ziegenkäse*	22,00 €

* gekennzeichnete Speisen sind bereits vegan
oder können auf Wunsch vegan zubereitet werden

BEI ALLERGENEN WENDEN SIE SICH AN UNSER TEAM

FLEISCH

Kalbsfilet Cranberry-Jus Spinat Kartoffelstampf	32,00 €
Lammhüfte Grillgemüse Polenta	27,00 €

FISCH

Zanderfilet Limone Bohnen Rote-Beete-Risotto	27,00 €
Seeteufel Pernodschaum Spinat Kartoffelstampf	30,00 €

DESSERT

Karamell Pflaumen Vieille Prune Vanilleeis	9,50 €
Zitronentarte Beeren Mojitosorbet	11,00 €
Käseauswahl von Maitre Antony aus Ferrette	12,50 €
Sorbet/ Eis	Kugel je 2,50 €* 2cl 3,50 € 4cl 7,00 €

BEI ALLERGENEN WENDEN SIE SICH AN UNSER TEAM

VORDERHUS - MENÜ

Zanderfilet | Cous Cous | Tomatensugo

2020^{er} Viognier Montrose
Domaine Montrose, Südfrankreich

Hausgemachte Steinpilzravioli | Salbei-Butter

2018^{er} Chardonnay
Montes Alpha, Chile

Entrecôte | Kräuterkruste | Grillgemüse | Polenta

2016^{er} Optima
(Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc)
Anthonij Rubert, Südafrika (Kap)

Käseauswahl von Maitre Antony aus Ferrette

2015^{er} Rot ImPort (Regent)
Sanders & Sanders, Mosel

Zitronentarte | Mojitosorbet

2020^{er} Moscato d'Asti
Prunotto, Piemont

MENÜ 3-GANG (Zander, Entrecôte & Käse) 51,00 € + **WEINREISE** 23,00 €

MENÜ 4-GANG (Menü ohne Dessert) 63,00 € + **WEINREISE** 30,00 €

MENÜ 5-GANG (Menü komplett) 72,00 € + **WEINREISE** 38,00 €