

Vorspeisen	€
Marinierte, bunte Salate, Kräuterblüten und Balsamico – Creme – Dressing	9,5
Gebratene Black Tiger – Garnele mit Karotte – Chili – Mangosalat, Zitrone, Koriander und Sesam	20,5
Orientalischer Auberginen – Kichererbsensalat, Fetakäse und Kirschtomate	15,5
Tatar vom kaltgeräuchertem Thunfisch, Apfel – Kohlrabi, Wasabi & Croutons	18,5
Suppen	
Weißer Tomatenschaumsuppe, Basilikumöl und Croutons	10,5
Rote Linsen – Currysuppe, gebratene Chorizo und Kräuter	12,5
Hauptgänge	
Zander mit Blutwurst auf Linsen und Jus	22,5
Filetscheiben vom Freilandschwein, Ratatouille und Macairekartoffeln	25,5
Geschmorte Schweinebäckchen, Balsamico – Schalotte, Kartoffelpüree und Tomate	26,5
Filet vom Kalb mit Erbse, Salbei, Zitrone und Pasta	29
Dessert	
Topfenmousse, Erdbeeren und Sauerrahmeis	11,5
Creme Brulee und Vanilleeis	11,5
Lauwarmer Schokoladenkuchen, rote Beeren und Erdbeereis	12,5
Käseteller, Fruchtarmelade und Brot	14,5

Unsere Menüvorschläge

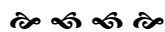
Klassik Menü

Weißer Tomatenschaumsuppe / Basilikumöl / Croutons



Filetscheiben vom Freilandschwein

Ratatouille / Macairekartoffeln



Creme Brulee / Vanille

Menü 45 €

Sommermenü

Gebratene Black Tiger – Garnele / Karotte – Chili – Mangosalat / Zitrone / Koriander / Sesam



Filet vom Kalb / Erbse / Salbei / Zitrone / Pasta



Topfenmousse / Erdbeere / Sauerrahmeis

Menü 58 €

Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer!

Auf Wunsch reichen wir Ihnen die Liste mit den Allergenen, die in unseren Speisen enthalten sein können.
Fragen Sie bitte das Servicepersonal