

## VORSPEISEN

Hausgebeizter Orangenlachs / kleine Kartoffelpuffer / Schmand

16€

\*\*\*

Feldsalat / Hausdressing / Speck / Croutons

9€

\*\*\*

Carpaccio vom Rinderfilet / Trüffelöl

17€

\*\*\*

Jakobsmuscheln in Pankomehl gebraten auf Avocadocreme

16€

## SUPPEN

Cremesüppchen vom Muskatkürbis / Kürbiskernöl / Kürbiskerne

8€

\*\*\*

Consommé / Markklößchen

7€

---

*....Lassen Sie sich von uns überraschen...*

*- 5 Gänge Menü ab 2 Personen -*

Pro Person 59€

Ink. korrespondierender Weine pro Person 79€

## FISCH / PASTA / VEGETARISCH

Zanderfilet auf der Haut gebraten  
an Balsamico-Belugalinsen / Butterkartoffeln

24€

\*\*\*

Loup de mer an Krustentiersauce  
wilder Brokkoli und Kartoffelstampf

28€

\*\*\*

Seezunge in Butter gebraten  
Marktgemüse und Petersilienkartoffeln

38€

\*\*\*

Unser „Dauerbrenner“ – Scharfe Knoblauchspaghettini / Scampi

17€

\*\*\*

Cremiges Rote Beete Risotto mit Ziegenkäse und Rucola  
Pinienkerne

17€

\*\*\*

Gebratene Semmelknödel mit Steinpilzen á la crème  
junger Lauch und Parmesan

16€



## HAUPTGERICHTE

Rinderfilet an Trüffel-Barolojus  
grüne Bohnen und Rosmarinkartoffeln

35€

\*\*\*

Rindertafelspitz an Meerrettichsoße dazu Gemüsekartoffeln

20€

\*\*\*

Herborner Krüstchen / Spiegelei / Salat / Bratkartoffeln

17€

\*\*\*

Wiener Schnitzel vom Jungschwein  
Preiselbeeren / Gurkensalat / Röstkartoffeln

18€

\*\*\*

Glacierter Spanferkelrücken mit Specksoße  
an Karotten-Chili-Creme

26€

\*\*\*

Barbarie-Entenbrust an Cassis-Jus  
Buttergemüse und Schupfnudeln

26€

\*\*\*

Currywurst „de Luxe“ - mit Garnelen und Trüffelpommes

21€



## DESSERT

Mousse von dunkler Schokolade

10€

\*\*\*

Tagessorbet auf Champagner

11€

\*\*\*

Tarte Tatin an Vanilleeis

10€

\*\*\*\*\*

Käseauswahl / Feigensenf / Baguette

14€

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*

*Sehr geehrte Gäste,*

*alle unsere Gerichte enthalten Allergene.*

*Bitte informieren Sie unser Fachpersonal vor Ihrer Bestellung über*

*mögliche*

*Unverträglichkeiten oder Allergien.*

\*\*\*\*\*