

Menu du Jour

Amuse-Bouche

Kopfsalat | Parmesan | Tomate | Radieschen | 15

Räucherlachs Tatar | Kartoffel | Sauerrahm | 16

Geschnetzelttes Rehfilet - Försterin - | Spätzle | 30

Hechtklößchen | Hummersauce | Spinat | Reis | 28

Polentastrudel | Steinpilze | Brokkoli | 26

Schmandtörtchen | Erdbeere | 15

Petit Four

Menü | 3 Gang | 55

Auszüge aus dem á la carte

Vorspeisen

Gänseleberterrine Kirsche Pistazie Brioche	26
Kalb Thunfisch Kapern	24
Pulpo weiße Bohnen Sauce Choron	28

Hauptgang

Kalbsfilet Pfifferlinge Kohlrabi Erbse Grustini Crostini	40
Rochenflügel Fregola Sarda Paella Fond	42

Als Gedeckpreis inkl. Brot, Butter und Wasserpauschale erlauben wir uns 6€ p.P. zu berechnen

Wir behalten uns vor, ab einer Personenzahl von 6 Gästen eine einheitliche Speisenfolge zu vereinbaren

Alle Preise in Euro, inkl. gesetzlicher MwSt. Bei Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.