

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

Mascarpone | Sommer-Beeren | 15

Petit Four

Menü | 3 Gang | 55

Auszüge aus dem á la carte

Vorspeisen

Gänseleberterriner Kirsche Pistazie Brioche	26
Kalb Thunfisch Kapern	24
Pulpo weiße Bohnen Sauce Chorón	28

Hauptgang

Kalbsfilet Pfifferlinge Kohlrabi Erbse Grutini 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.