

Vorspeise

Kopfsalat Parmesan Tomate Radieschen	18
Ganze Artischocke Vinaigrette	20
Variation vom Blumenkohl Haselnuss	22
Gebeizter Lachs Gurke Sauerrahm Kartoffel	24
Gänseleberterrine Mirabellen Brioche	26
Pétoncle „mini Jakobsmuscheln“ Provencal Kartoffelragout	28

Hauptgang

Perlhuhn Pfifferlinge Leipziger-Allerlei Gnocchi	34
Rinderfilet Charlotten Fingermöhren Pommes Williams	44
Heilbutt Meeresfrüchtekruste Kartoffelravioli Bouillabaisse	44
Kartoffelravioli Steinpilze Brokkoli	30

Dessert

Eis Meringe Sahne Kirsche	15
Baba au apricot Vanille	15
3 x Käse Brot Butter	15

Rebstockmenü

Amuse-Bouche

Gebeizter Lachs | Gurke | Sauerrahm | Kartoffel
oder
Gänseleberterrine | Mirabellen | Brioche

Pétoncle „mini Jakobsmuscheln“ | Provencal | Kartoffelragout

Rinderfilet | Charlotten | Fingermöhren | Pommes Williams

Baba au apricot | Vanille

Petit Four

99

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.