

<i>Gourmet – Menü</i>	<i>– 5 Gänge –</i>	47,50
	<i>– 4-Gänge –</i>	41,90
	<i>– 3 Gänge –</i>	36,90

~~~~~

### *Vorspeisen*

|                                                                                                                                              |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <i>Warme Geflügel – Variation mit Bärlauch – Pesto<br/>auf Carpaccio von Garten – Rote Bete <sup>(1)</sup></i>                               | 10,90 |
| <i>Gebratene Edelfischfilets und Meeresfrüchte<br/>mit Balsamico – Creme an kleinem Salatbouquet <sup>(1)</sup></i>                          | 11,90 |
| <i>Carpaccio vom argentinischen Angus – Filet<br/>mit Pinienkerne und Parmesanspäne<br/>an einem Bouquet von Blattsalaten <sup>(1)</sup></i> | 12,50 |

### *Vorspeisen und Zwischengerichte*

|                                                                |       |
|----------------------------------------------------------------|-------|
| <i>Überbackenes Pilzpfännchen <sup>(2,4)</sup></i>             | 8,80  |
| <i>Gebratene Gänseleber auf Portweinsauce <sup>(2,4)</sup></i> | 11,90 |
| <i>Gratinierte Scampi an Limonen – Creme <sup>(2)</sup></i>    | 12,90 |

~~~~~

<i>Grünkohl – Rahmsuppe mit gebratener Mettwurst ^(2,4)</i>	6,20
<i>Gartenkräuter – Schaumsuppe mit gebratenen Garnelen ⁽²⁾</i>	6,20