

À la carte

Salat der Saison mit Rote Bete, gerösteten Kernen und Nüssen

8,90

Lammfilet mit Salatbouquet

12,90

Zwiebelsuppe mit Käse-Croustini

7,50

≈

Orecchiette mit Brokkoli, Mandeln, Tomatensugo und Parmesanspähne

11,90

Auberginenlasagne

12,50

≈

Entenbrust mit Schupfnudeln und Apfel-Rotkraut

23,90

Steak vom Milchkalb mit Meerrettichstampf und provenzalisches Gemüse

24,90

Seeteufel mit Drillingskartoffeln an Orangen-Fenchel

25,90

Rinderfilet „Rossini“ mit Kartoffelgratin und Gemüse

31,90

≈

Crème Brûlée nach Art des Hauses

6,90

Mittelalter Bergkäse mit Feigensenf, Trüffelsbalsamico

10,50

Cannelloni mit Zartbitter-Mousse, Mango und Vanilleparfait

11,50

Menü

Salat der Saison mit Rote Bete, gerösteten Kernen und Nüssen

Geräucherte Entenbrust mit Salatbouquet

Fischsuppe nach Art des Hauses



Steak vom Milchkalb mit Meerrettichstampf und provenzalisches Gemüse

Gebratene Entenbrust mit Schupfnudeln und Apfel-Rotkraut

≈

Cannelloni mit Zartbitter-Mousse

Mango und Vanilleparfait

Crème Brûlée nach Art des Hauses

3-Gänge

p.P. 41,50