



(Auszug aus der Speisekarte)

Fischgerichte:

Zwischenahner Zander Birne Bohne Speck	33,50€
Sauté aus grünen Bohnen gerösteter Pancetta Birne süß & sauer Beurre Blanc mit Vanilleessig Kartoffelstampf	
Seeteufel Garnelen aus dem Wok	36,50€
Thaicurry asiatisches Gemüse Cashewnüsse Basmatireis	
Bouchot Muscheln „Moules Frites“	22,50€
Pommes Frites Zitrone Aioli	auch als Zwischengang möglich: 14,50€
Dorade im Ganzen mit Aromaten gegart	29,50€
Sauce Pistou Caponata-Gemüse gerösteter Knoblauch geschmorte Tomate Kräuterrisotto	
Seezunge „Grenobler Art“ in Butter gebraten	
Kapern Tomate Zitrone Petersilie Salzkartoffeln kleiner Salat	46,50€

Fleischgerichte:

Wiener Backendl vom Kikok-Hähnchen	28,60€
Preiselbeere Zitronenmayonnaise Kartoffel-Gurken-Salat in Kürbiskern-Vinaigrette	
Hirschrücken	37,50€
eingelegte Sauerkirsche Madeirajus Kartoffel-Baumkuchen Sauté aus Waldpilzen & Wurzelgemüse	
Geschmortes Bäckchen vom Rind (am Tisch vorgelegt)	33,50€
Burgunder-Gemüse-Jus Perlzwiebeln gerösteter Pancetta Champignons gerührte Polenta	

Für zwei Personen:

Rinderfilet Wellington	74,50€
Sauce Béarnaise Kräuterseitlinge tourniertes Gemüse Kartoffelgratin (am Tisch tranchiert, Zubereitungszeit ca. 40 Minuten)	

Vegetarische Gerichte:

Gemüse Wok (Vegan)	17,50€
Thaicurry asiatisches Gemüse Cashewnüsse Basmatireis	
Geschmorte bunte Karotten (Vegan)	17,50€
Hummus geröstete Kichererbsen Tahini Vinaigrette Granatapfelkerne Pistazie	
Hausgemachte Spinatknödel	17,50€
braune Butter Wildkräuter eingelegte Zwiebeln	

Die Küchenannahmezeiten sind von 18:00 Uhr bis 20:45 Uhr.

Samstags und sonntags zusätzlich von 12:00 Uhr bis 13:30 Uhr.

Wir bitten um Verständnis, dass diese Zeiten unsere Annahmeschlusszeiten sind und wir bei mehrgängigen Menüs (Vorspeise oder Suppe) diese Zeiten pro Gang um 15 Minuten verkürzen.