

UNSERE MENÜ – EMPFEHLUNGEN

Menü 1

Seawater Garnelen,
Salat von grünem und weißem Spargel,
Pinienkerne, Croutons, Parmesan,
marinierte Blattsalate

Gebrautes Wolfsbarschfilet
mit Sauce Piperade,
Garnelenraviolis, Zucchini-
Artischockengemüse

Crème Brûlée, Erdbeer-Rhabarberkompott,
Vanille Eis

€ 45,00

Menü 3

Schaumsuppe von Frühlingserbsen

Cordon Bleu vom Schweinefilet
mit Taleggio und Kochschinken gefüllt,
Portweinjus,
Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in Rahm,
Kartoffelpüree

Dreierlei Eis
mit Erdbeer-Rhabarberkompott

€ 33,50

Menü 2

Hausgebeizter isländischer Lachs,
Rahmkraut, Kartoffelrösti,
crème fraîche, Röstzwiebeln

Schaumsuppe von Frühlingserbsen mit
Jakobsmuschel

In Kräutern gebratene Lammfilets,
Rotweinjus,
mediterranes Schmorgemüse, Kartoffelterrinen

Schwarzwaldbecher, Mascarponecreme,
mit Kirschwasser marinierte Sauerkirschen,
Biskuit, Schokoladeneis

€ 54,50

Menü ohne Suppe € 46,00

APERITIFEMPFEHLUNG

„Rosalie“ Likör aus Rosen, Erdbeeren und Bitterorange
mit Sekt aufgegossen

0,1 l - € 5,50

VORSPEISEN / SUPPE / ZWISCHENGERICHTE

Hausgebeizter isländischer Lachs, Rahmkraut, Kartoffelrösti,
crème fraîche, Röstzwiebeln

€ 14,00

Gebratene Seawater Garnelen, Salat von grünem und weißem Spargel,
Pinienkerne, Croutons, Parmesan, marinierte Blattsalate

Vorspeise € 15,50

Hauptgang € 26,50

Mariniertes Carpaccio vom Rinderfilet, Grana Padano, Blattsalat,
geröstete Pinienkerne

€ 14,00

Milder Ziegenkäse in Kataifiteig gebacken, Mangosalat

€ 11,50

Gebratene Wachtelbrust auf Rieslingrisotto, Portweinjus,
Spargel

Vorspeise € 14,50

Hauptgang € 25,50

Gratinierte Jakobsmuscheln,
Champagner-Estragonsoße, Spinat

€ 14,00

Schaumsuppe von Frühlingserbsen mit Jakobsmuschel

€ 8,50

FLEISCH

In Kräutern gebratene Lammfilets, Rotweinjus,
mediterranes Schmorgemüse, Kartoffelterrinen € 26,00

Cordon Bleu vom Schweinefilet mit Taleggio und
Kochschinken gefüllt, Portweinjus,
Kohlrabi-Erbсен-Gemüse in Rahm, Kartoffelpüree € 22,00

Rinderfilet auf zweierlei Bohnengemüse,
Pfefferrahmsoße, hausgemachte Röstitaler € 28,00

Gebratene Rouladen vom Schweinefilet,
gefüllt mit Serranoschinken und Parmesan, auf Spinat in Rahm,
gebratene Kartoffelecken, Rotweinsoße € 21,00

Portion frischer Nordburger Stangenspargel
mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise und Heidekartoffeln € 17,50

Schnitzel Wiener Art
€ 7,50

Portion Bauernschinken
€ 6,80

Portion Rührei
€ 4,00

FISCH

Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Sauce Piperade,
Garnelenraviolis, Zucchini-Artischockengemüse € 24,00

Arktisches Saiblingsfilet auf weißem und grünem Spargel,
Bärlauchsoße, Kartoffelpüree € 25,00

DESSERT

Crème Brûlée, Erdbeer-Rhabarberkompott, Vanille Eis € 8,50

Schwarzwaldbecher, Mascarponecreme,
mit Kirschwasser marinierte Sauerkirschen, Biskuit,
Schokoladeneis € 8,50

Dreierlei Eis mit Erdbeer-Rhabarberkompott € 8,50

DIGESTIFEMPFEHLUNG

Grappa

La Trentina Morbida 41% 2 cl € 3,50

Le Diciotto Lune 41% 2 cl € 4,50

Giare Amarone 41% 2 cl € 6,00

Grappa Tasting 3 x 0,1cl € 7,00

KAFFEE

Espresso oder Kaffee,
Schümli von Huth-Kaffee € 2,20

Cappuccino € 2,50