

Vorspeise und Suppe

Preise in €

Carpaccio vom Rind	20
Trüffelhobel Käse Trüffelcreme Brioche Croûtons Kräuter	
Thunfischtatar	18
Roter Rettich Wasabi Mayonnaise Esspapier	
Gratinierter Ziegenkäse^V	16
Baby Spinat Salat eingelegte Brombeeren Brioche Croûtons	
Schüssel Salat für 2 Personen^{V, VG, G}	16
Saisonales Dressing Gepickeltes Gemüse Kerne	
Gemischter Salat^{V, VG, G}	9
Saisonales Dressing Gepickeltes Gemüse Kerne	
Gebratene Jakobsmuschel im Guanciale Speck^G	23
Karotten-Safranpüree Curry-Kokos-Schaum Affilla Cress	
Hausgemachte Consommé	12
Grießnocken Markklößchen Gemüse Sherry	
Lila Süßkartoffel-Schaum-Suppe^{V, VG, G}	12
Zitronengras Kokosnussmilch	

Sollten Sie an Allergien oder Unverträglichkeiten leiden, informieren Sie bitte unser Personal – wir beraten Sie gerne individuell.

V – Vegetarisch | VG – Vegan | G – Glutenfrei

Hauptspeise

Preise in €

Rumpsteak 37
Pommes Berny | Gemüse | wahlweise mit:
Pfefferrahmsoße oder Zwiebelmarmelade

Rinderfilet 44
Pommes Berny | Gemüse | wahlweise mit:
Pfefferrahmsoße oder Zwiebelmarmelade

Wiener Schnitzel vom Kalb 32
Bratkartoffeln | Speck | Zwiebeln |
Spitzkohl-Apfelsalat | Zitrone | Preiselbeeren

Tagesfisch TP

Bärlauch Risotto^{V, VG, G}
Tomaten | Sonnenblumenkerne 23
Mit Pulpo 30

Dessert

Schokoladenfondant mit flüssigem Kern^V 15
Eiscreme | Fruchtdeko

Affogato 5.50
Espresso | Vanilleeis

Crème Brûlée^V 13
Tonkabohne | Vanilleeis

Kaffee Panna Cotta^V 14
Bananen-Creme | Safran | Karamellierter Blätterteig

Dessertauswahl für zwei^V 34
Eine feine Komposition unserer beliebtesten Desserts zum Teilen

Französische Käseauswahl^{V, G} 17
Feigensenf | Früchtebrot | Trauben

Sollten Sie an Allergien oder Unverträglichkeiten leiden, informieren Sie bitte unser Personal – wir beraten Sie gerne individuell.

V – Vegetarisch | VG – Vegan | G – Glutenfrei