

Vorspeisen:

<i>Entenstopfleber-Terrine mit Feigen-Chutney, Portweingelee und Brioche</i>	€ 18
<i>Fetakäse mit Honig,Feldsalat und Granatapfel-Vinaigrette</i>	€ 12
<i>Birnencarpaccio mit Wildkräutersalat und Perlhuhn</i>	€ 14
<i>Rote Bete Biskuitrolle mit Orangen-Creme Fraiche und gebeiztem Lachs</i>	€ 13
<i>Frischkäse-Terrine mit Hausgeräuchertem Bachsaibling</i>	€ 15

Suppen:

<i>Frische Champignoncremesuppe mit Croutons</i>	€ 6
<i>Klare Tomatensuppe mit Grießklößchen, Basilikum und Croutons</i>	€ 7
<i>Französische Zwiebelsuppe mit Käse überbacken</i>	€ 6

Fischgerichte:

<i>Gegrillter Oktopus mit Zitronen-Olivenoelsauce, Kritharaki Nudeln und Zuckerschoten</i>	€ 20
<i>Lofoten Skreifilet mit Fenchelgemüse, Schmortomaten und Basmatireis</i>	€ 22
<i>Mainbarschfilet an Feigen-Senfsauce mit kleinen Petersilienkartoffeln und fritiertem Broccoli</i>	€ 18
<i>Matjesfilet "Hausfrauen Art" mit Pellkartoffeln</i>	€ 14

Fleischgerichte:

<i>Brust vom Schwarzfederhuhn mit paniierter Polenta Schwarzwurzelcreme und Schwarzwurzeln in Pumpernickel</i>	<i>€ 19</i>
<i>Kaninchenkeule in Weißwein-Sahnesauce mit Oliven, Kirschtomaten und Petersilien-Kartoffelstampf</i>	<i>€ 18</i>
<i>Beef-Rips mit hausgemachter BBQ Sauce, Wedges und Mexicanischem Bohnensalat</i>	<i>€ 16</i>
<i>Kalbshaxenscheiben "Osso Buco" mit Gremolata und Steinofen-Baguette</i>	<i>€ 17</i>
<i>Rumpsteak mit Dijonsenf-Schalottenkruste, Bratkartoffeln und kleinem gemischtem Salat</i>	<i>€ 26</i>

Desserts:

<i>„Schoko-Variation“ mit halbflüssigem Schokokuchen, Schokoeis, Schokosauce und Schoko-Espuma</i>	<i>€ 10</i>
<i>Cannoli Sicilana mit Ricottacreme gefüllt und Pistazieneis</i>	<i>€ 8</i>
<i>Johannisbeer Panna Cotta</i>	<i>€ 6</i>
<i>Tarte mit weißer Schokomousse und Beeren</i>	<i>€ 9</i>
<i>Käseteller mit Feigensenf und Trauben</i>	<i>€ 9</i>

Unser dreigang Menü:

*Rote Bete Biskuitrolle mit Orangen-Creme Fraiche
und gebeiztem Lachs*

*Kaninchenkeule in Weißwein-Sahnesauce mit Oliven,
Kirschtomaten und Petersilien-Kartoffelstampf*

Johannisbeer Panna Cotta

€ 32

Unser vegetarisches Menü:

*Fetakäse mit Honig,Feldsalat und
Granatapfel-Vinaigrette*

Frische Champignoncremesuppe mit Croutons

*Gegrillte Aubergine mit gebackenen Tomaten
und Süßkartoffel-Chips*

*Cannoli Sicilana mit Ricottacreme gefüllt und
Pistazieneis*

€ 38

Unser fünfgang Menü:

*Entenstopfleber-Terrine mit Feigen-Chutney,
Portweingelee und Brioche*

*Klare Tomatensuppe mit Grießklößchen,
Basilikum und Croutons*

*Lofoten Skreifilet mit Fenchelgemüse,Schmortomaten
und Basmatireis*

*Brust vom Schwarzfederhuhn mit paniierter Polenta
Schwarzwurzelcreme und Schwarzwurzeln in Pumpernickel*

Tarte mit weißer Schokomousse und Beeren

€ 65