

Vorspeisen:

<i>Broccolitatar mit Roten Beten und Granatapfelkernen</i>	€ 16
<i>Hausgebeizter Lachs auf Blinis mit Honig-Senfsauce und Avocado-Frischkäsecreme</i>	€ 20
<i>Zucchiniröllchen gefüllt mit Thunfischcreme und Feldsalat mit Bacon und Croutons</i>	€ 18
<i>Oktopussalat mit frischem Paprika und Stangensellerie</i>	€ 22
<i>Pflücksalat mit Orangen-Karotten Shot und Ziegenkäse-Crostini</i>	€ 17

Suppen:

<i>Rote Betesuppe mit Kokosschaum und Wasabi-Pop Corn</i>	€ 9
<i>Finnische Lachssuppe mit frischem Dill</i>	€ 12
<i>Französische Zwiebelsuppe überbacken</i>	€ 10

Fischgerichte:

<i>Schellfisch in Dijon-Senfsauce mit Zuckerschoten und Kräuter-Kartoffeln</i>	€ 24
<i>Zanderfilet auf Taglierini mit Gemüsestreifen und weißer Buttersauce</i>	€ 26
<i>Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Staudensellerie mit jungem Knoblauch und Wildreis</i>	€ 28

Fleischgerichte:

<i>Perlhuhnbrust mit Blattspinat, getrockneten Tomaten, Parmesan-Sahnesauce und Basmatireis</i>	€ 25
<i>Kalbsleber-Ravioli mit Birnenspalten, Röstzwiebeln und Thymianbutter</i>	€ 22
<i>Lammhaxe auf gebackenem Gemüse mit Kartoffeln</i>	€ 24
<i>Geschmorte Kalbsbacke mit Kartoffel-Baumkuchen, Zwiebel-Chutney</i>	€ 26
<i>Rosa gebratenes Roastbeef mit karamellisierten Pastinaken, Kartoffel-Sellerie Stampf, Rotweinsauce</i>	€ 34
<i>Schweinefilet mit Champignons a la creme auf Bandnudeln und Broccoliröschen</i>	€ 28

Vegetarisch:

<i>Pilze und Blattspinat im Blätterteig mit Maronensauce und geschmorten Tomaten</i>	€ 18
<i>Spaghetti mit Blumenkohl-Bolognese</i>	€ 16

Desserts:

<i>Mango Creme Brulee</i>	€ 10
<i>Hausgemachtes Eis und Sorbet</i>	€ 7
<i>Apfelbeignets auf Vanillesauce</i>	€ 8
<i>Käseteller mit Trauben und Feigensenf</i>	€ 14

unser dreigang Menü:

*Zucchinirollchen gefüllt mit Thunfischcreme und
Feldsalat mit Bacon und Croutons*

*

*Schweinefilet mit Champignons a la creme auf
Bandnudeln und Broccoliröschen*

*

Mango Creme Brulee

€ 48

unser vegetarisches Menü:

*Broccolitatar mit Roten Beten und
Granatapfelkernen*

*

Französische Zwiebelsuppe überbacken

*

*Pilze und Blattspinat im Blätterteig mit
Maronensauce und geschmorten Tomaten*

*

Hausgemachtes Eis und Sorbet

€ 48

unser fünfgang Menü:

*Hausgebeizter Lachs auf Blinis mit Honig-Senfsauce
und Avocado-Frischkäsecreme*

*

Rote Betesuppe mit Kokosschaum und Wasabi-Pop Corn

*

*Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Staudensellerie mit
jungem Knoblauch und Wildreis*

*

*Rosa gebratenes Roastbeef mit karamellisierten
Pastinaken, Kartoffel-Sellerie Stampf, Rotweinsauce*

*

Apfelbeignets auf Vanillesauce

€ 92