

## **Aperitif des Monats**

**Champagner mit winterlichem Pflaumenlikör 16,50€**

### **Menü**

Gebratene Jakobsmuschel und Taschenkrebstatar mit Friséesalat

\*\*\*

Essenz mit asiatischen Aromaten, Kalb, Reismudeln und Zitrone

\*\*\*

Brust und Keule vom Stubenküken  
mit Blumenkohl-Beurre Blanc und Kartoffelknusper

\*\*\*

Cabri Epices-Corolle mit Oliventapenade und Pane Maggiore

\*\*\*

„Banoffee“

Toffeecremé mit Bananeneis, Karamellcrumble und Vanilleespuma

als 4-Gang Menü ohne Cabri Epices-Corolle: 69.-€

als 5-Gang Menü: 75.-€

### **Vegetarisches Menü**

Pikante Gemüsewürfel mit mariniertem Sellerie und Wildkräutersalat

\*\*\*

Schaumsuppe von Aprikose und Steckrübe mit Quinoa-Amaranthtäschele

\*\*\*

Pinienkern-Arancini mit Schwarzkohl und Zitrusgastrique

\*\*\*

Cabri Epices-Corolle mit Oliventapenade und Pane Maggiore

\*\*\*

Mousse von Valrhona „Passion“ mit Pavlova, Mango und Schokoladeneis

Als 4-Gang ohne Cabri Epice-Corolle: 59.-€

Als 5-Gang: 64.-€

Weinreise 4-Gang (jeweils 1 Glas pro Gang): 42.-€

Weinreise 5-Gang (jeweils 1 Glas pro Gang): 52.-€

Alkoholfreie Begleitung 5-Gang: 35.-€

Liebe Gäste,

Soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

## **Vorspeisen**

Gebratene Jakobsmuschel und Taschenkrebstatar mit Friséesalat 21.-€

Geschmorter Schweinebauch mit Steckerübenchutney 18.-€

## **Zwischengerichte**

Gebratene Entenstopfleber mit Briocheflan und Papayasugo 22.-€

Skrei mit Spaghettini, Sepia und Grünkohl-Blutorangensauté 20.-€

## **Suppe**

Essenz mit asiatischen Aromaten, Kalb, Reismudeln und Zitrone 15.-€

Schaumsuppe von Aprikose und Steckerübe mit gebratener Wildgarnele 14.-€

## **Hauptgänge**

Filet und Schulter vom Weiderind mit Pinienkernrisotto und Schwarzkohl 34.-€

Brust und Keule vom Stubenküken mit Blumenkohl-Beurre Blanc  
und Kartoffelknusper 30.-€

Skrei mit Spinatperlgrauen, Gemüsesauté und Safranfischfond 30.-€

Heilbutt mit Samosa, Pak Choi und Hummerschaum 32.-€

## **Klassiker**

Gebratenes Kalbsbries mit Frisée, Radicchio und mariniertem Rettich 19.-€

Tatar vom Rind mit Wachtelspiegelei und Sesamgebäck 16.-€

als Hauptgang 24.-€

Rinderkraftbrühe mit Flädle 6,50 €

Rinderkraftbrühe mit Leberknödel 8,50 €

Zwiebelrostbraten mit Spätzle und Blattsalat 26.-€

Boeuf Bourguignon mit Schmorgemüse und confierter Kartoffel 28.-€