

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-Amaranthtäsche

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.-€