

VORSPEISEN UND SUPPEN

GEEISTE MELONENSUPPE

Thai-Basilium | Parmaschinken-Grissini

MARKTSALAT

Croutons | Nüsse | Kerne | Trauben

RAVIOLI VOM ZIEGENKÄSE

Passionsfrucht Tomate

ENTENBRUST

Teriyaki | Orange-Fenchel | Granatapfel

RINDER TATAR

Avocado | Gurke | Pimentocreme

GEBRATENE GARNELE

Mango-Ananas | Zitronencreme

Sommermenü

GEEISTE MELONENSUPPE

Thai-Basilium | Parmaschinken-Grissini

KOTELETT VOM IBERICO SCHWEIN

Trüffelnudeln | schwarze Nüsse

FRÜCHTE DELICE

45€
3-Gang Menü

HAUPTSPEISEN

Fleisch

8,00

CORDON BLEU VOM KALB

Kartoffel-Gurken-Salat

8,00

KOTELETT VOM IBERICO SCHWEIN

Trüffelnudeln | schwarze Nüsse

12,00

MAISHÄHNCHEN „SUPREME“

mediterraner Bulgur | Babyspinat | Joghurt

13,00

THAI BEEF SALAT

16,00

RUMPSTEAK – 200g

Schmorzwiebeln | Ofenkartoffel | Kräuterschmand
Rumpsteak in Ihrer Gewichtsklasse je 100g

12,00

Fisch und Vegetarisch

WEISSER HEILBUTT

Tomatenrisotto | Erbsensprossen

SAUERRAHM-PENNETTE – vegetarisch

Lauch | Kirschtomaten | Babyspinat

REISCURRY – vegan

Gemüse

DESSERTS

Süßes zum Schluss

26,00

KUGEL SORBET

Nach Tagesangebot

32,00

KUGEL SORBET MIT SEKT AUFGEGOSSEN

Nach Tagesangebot

25,00

KAFFEE CRÈME BRÛLÉE

Thymianpflaume | Cassisorbet

26,00

HIMBEER CRUMBLE

29,00

LAUWARMER SCHOKOKUCHEN

+10,00

Herzhaftes zum Schluss

28,00

KÄSEAUFWAHL

Feigensenf | Früchtebrot

16,00

16,00

3,00

5,90

9,00

7,00

4,00

12,00

MENÜ



Für jegliche Art der Änderung der Speisen, erlauben wir uns einen Aufpreis von 1,50€ zu buchen.

Unsere Gerichte werden alle aus frischen Lebensmitteln zubereitet. Soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich beim Service. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten. Zusätzlich weisen wir darauf hin, dass aufgrund der Vielzahl allergener Zutaten in unserem Restaurant Kreuzkontaminationen im Herstellungs- und Zubereitungsverfahren nicht ausgeschlossen werden können. Alle Preise in Euro.



SPIESS