

Vorspeisen

<i>I</i>	<i>Eingelegte Oliven</i>	4,00 €
<i>II</i>	<i>Feldsalat mit Speck und Croutons</i>	6,70 €
<i>III</i>	<i>Schwarzwurzelcremesuppe mit geräucherter Garnele an Okrobussalat</i>	13,50 €
<i>IV</i>	<i>Rosa gebratener Lammrücken auf Süßkartoffelcarpaccio mit Knoblauch und Minz-Confit</i>	12,50 €
<i>V</i>	<i>Sashimi, hauchdünne Scheiben vom Thunfisch, mariniert mit asiatischem Glasnudel-Meeressalgensalat</i>	11,50 €
<i>VI</i>	<i>Kartoffel-Leberwurst-Chips mit Beerendip an Feldsalat</i>	10,80 €
<i>VII</i>	<i>Ziegenkäsesoufflé auf Zwiebel-Safransauce</i>	10,50 €

Hauptspeisen

<i>I</i>	<i>Vegetarische Lasagne mit Tofu-Bolognese</i>	13,50 €
<i>II</i>	<i>Zanderfilet in Trüffelkruste auf getrüffeltem Rahmwirsing mit Zwiebel-Marmelade</i>	26,50 €

III Rinderfilet im Knuspermantel auf Bohnengemüse in Sambal-Badjaksauce mit Salat aus Radieschensprossen 26,00 €

IV Medaillon vom Seeteufel mit Entenleberpastete gratiniert an Kraut und Rüben 24,50 €

V Geschmorte Lammschulter mit Salz-Zitrone, Mandeln und Buttermilch mit Bulgur und Auberginenkaviar 24,50 €

VII Überraschungsmenu mit vier Gängen 48,00€

Überraschungsmenu mit fünf Gängen 55,50€

Überraschungsmenüs sind nur für den ganzen Tisch zu bestellen, da ansonsten die Küche nicht die gewünschte Qualität halten kann. Wir danken für Ihr Verständnis.

Desserts

I Schokoladenravioli gefüllt mit weißer Schokolade und Ricotta in Mangobutter 8,50 €

II Marillen-Knödel in Semmelbröseln mit Cassissorbet und Safran-Vanille-Schaum 9,50 €

III Tagesempfehlungen

IV Rohmilchkäseteller (klein) mit dreierlei Dips 10,60 €

V Rohmilchkäseteller (groß) mit dreierlei Dips 15,80 €

Wir wünschen Guten Appetit