

Fein-Dining

Vorspeise

Bunter Blattsalat / Honig-Walnuss /
Ziegenfrischkäsetaler

10 €

Spargelspitzen-Salat / Couscous /
Baby-Mangold / Geräucherte
Entenbrust

12 €

Gazpacho / Croutons / Pesto

6 €

Hausgebeizter Lachs /
Bunter Blattsalat

12 €

Hauptspeise

Rinderrückensteak / Burgunderjus /
Gebratener Spargel / Drillinge

24 €

Kalbsfilet / Buntes Gemüse /
Pfifferlinge / Hausgemachte Spätzle

28 €

Gebratener Pulpo / Hummerschaum /
Ratatouille / Tagliatelle

21 €

Spargel-Risotto / Pfifferlinge /
Parmesan / Pesto

16 €

Dessert

Amarettoparfait /
Stracciatella-Mousse /
Grüner Apfel-Espuma / Apfel Chutney

7 €

Zitronensorbet / Gurke Limette /
Hendricks Gin

8 €

Käseauswahl / Feigensenf /
Hausgemachtes Brot

9 €

Fein-Dining

Menü

Hausgebeizter Lachs /
Bunter Blattsalat

Rinderrückensteak / Burgunderjus /
Gebratener Spargel / Drillinge

Amarettoparfait /
Stracciatella-Mousse / Grüner Apfel-Espuma /
Chutney

Menü 36 €

Weinbegleitung

2016er "JEDEN TAG" Rosé, trocken
Weingut Franz Keller, Oberbergen

2012er Cuvée Cabernet
Weingut Moosmann, Waldkirch-Buchholz

2015er Gewürztraminer Beerenauslese
Weingut Kirchner

Menü mit Wein 50 €