

Unsere Empfehlung

Vorspeise

Waldpilz-Blätterteigpastete

mit Kürbis-Vinaigrette (vegan)

13,00 €

Perlhuhn-Entenleber-Terrine

mit Johannisbeer-Zwiebel-Kompott

13,50 €

Hauptspeise

Fisch des Tages

mit Orangen-Safran-Sauce

28,00 €

Lammkarree in Senf-Sesam-Mantel (medium)

mit Kreuzkümmel-Sauce

33,00 €

Dessert

Lauwarmer Aprikosenstrudel

mit Vanilleeis

10,50 €

Menü

Vorspeise

*Waldpilz-Crèmesuppe
mit Knoblauchcroûtons*

oder

*Rucolasalat mit Parmesanhobeln
Kirschtomaten und Knoblauchcroûtons*

Hauptgang

*Filet Mignon vom Schwein
mit Pfifferling-Sauce*

oder

*Rosa gebratene Barbarie Entenbrust
mit Calvados-Jus und karamellisierten Apfelspalten*

Dessert

*Lauwarmer Aprikosenstrudel
mit Vanilleeis*

oder

*Mandelkrokant-Parfait
mit Amarettosauce*

<i>Mit Filet Mignon im Hauptgang:</i>	<i>39,00 €</i>
<i>Mit Entenbrust im Hauptgang:</i>	<i>41,00 €</i>

Vorspeisen

Waldpilz-Crèmesuppe 5,80 €
mit Knoblauchcroûtons

Tomaten-Crèmesuppe 5,80 €
mit Basilikum und Sauerrahm

Überbackener Schafskäse 9,80 €
auf Tomaten mit Basilikumöl

Gratinierter Schnecken 9,80 €
in Petersilien-Knoblauch-Butter

Auberginenröllchen 12,00 €
gefüllt mit Ziegenfrischkäse auf Olivenvinaigrette

Gebeizter Lachs 13,50 €
in Ingwer-Honig-Senf Marinade

Gefüllte Avocado mit marinierten Garnelen 13,50 €
in Mango-Pfefferschoten-Vinaigrette

Salate

Kleiner gemischter Salat

5,80 €

Gemischter Salat

7,80 €

mit gerösteten Haselnüssen

Rucolasalat mit Parmesanhobeln

10,80 €

Kirschtomaten und Knoblauchcroûtons

Große Salate

Marinierte Entenbrust

16,80 €

auf gemischtem Salat mit Orangen-Safran-Dressing

Gebratene Garnelen

17,50 €

auf gemischtem Salat mit Zitronen-Dressing

Hauptspeisen

Boeuf Bourguignon

23,00 €

die Spezialität aus der Bourgogne

Geschmortes Rindfleisch in Rotwein mit Speck und Champignons

Kalbstafelspitz

23,00 €

mit Dijonsenf-Meerrettich-Sauce

Maishähnchenbrust gefüllt mit Waldpilzen

24,00 €

Honig-Thymian-Jus

Filet Mignon vom Schwein

25,00 €

mit Pfifferling-Sauce

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust

27,00 €

mit Calvados-Jus und karamellisierten Apfelspalten

Rinderfilet mit Cashew-Kruste

35,00 €

und Rote-Zwiebel-Kompott

Vegetarisch/Vegan

Knusprig paniierter Schafskäse

18,00 €

auf Ratatouille

Spitzkohl-Rouladen mit geröstetem Tofu

18,00 €

und Rosmarin-Kartoffeln (vegan)

Desserts

Crème Brûlée
mit Waldbeeren

6,80 €

Sorbetvariation
mit Beerenragoût

8,80 €

Mousse au chocolat

9,50 €

Mandelkrokant-Parfait
mit Amarettosauce

9,80 €

Crêpes Suzettes
flambierte Crêpes in Orangensauce mit Vanilleeis

12,00 €