

## *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 Birnen-Cranberry-Strudel*

*mit Karamelleis*

10,50 €

## *Menü*

### *Vorspeise*

*Tomaten-Crèmesuppe*  
*mit Basilikum und Sauerrahm*

*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 Birnen-Cranberry-Strudel*  
*mit Karamelleis*

*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*

**Gratinierte 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 €