# 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

**Kürbis-Crèmesuppe**
*mit gerösteten Kürbiskernen und Kernöl (vegan)*

*oder*

**Rucolasalat mit Parmesanhobeln**
*Kirschtomaten und Knoblauchcroûtons*

## Hauptgang

**Filet Mignon vom Schwein**
*mit Sherry-Steinpilz-Sauce*

*oder*

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

## Dessert

**Lauwarmer Birnen-Cranberry-Strudel**
*mit Karamelleis*

*oder*

**Mandelkrokant-Parfait**
*mit Amarettosauce*

| | |
|---|---|
| Mit Filet Mignon im Hauptgang: | 39,00 € |
| Mit Entenbrust im Hauptgang: | 41,00 € |

# Vorspeisen

**Waldpilz-Crèmesuppe** 5,80 €
mit Knoblauchcroûtons

**Kürbis-Crèmesuppe** 5,80 €
mit gerösteten Kürbiskernen und Kernöl (vegan)

**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 Sherry-Steinpilz-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 panierter Schafskäse** 18,00 €
auf Ratatouille

**Spitzkohl-Rouladen mit geröstetem Tofu** 18,00 €
und Rosmarin-Kartoffeln (vegan)

# Desserts

**Crème Brûlée** 6,80 €
mit Waldbeeren

**Sorbetvariation** 8,80 €
mit Beerenragoût

**Mousse au chocolat** 9,50 €

**Mandelkrokant-Parfait** 9,80 €
mit Amarettosauce

**Crêpes Suzettes** 12,00 €
flambierte Crêpes in Orangensauce mit Vanilleeis