

VORSPEISEN

(gültig ab Januar 2012)

Gefüllter Kaninchenrücken auf geschmolzenen Tomaten mit geräuchertem Büffelmozzarella und Rucola	€ 15,50
Sülze von Jungschwein, Wurzelgemüse und Gartenkräutern mit bunten Blattsalaten, grüner Sauce und Speck	€ 16,50
Carpaccio vom Rinderfilet mit einer Crème von Parmesan und Pommery-Senf-Kohl und gerösteten Pinienkernen	€ 17,50
Gebratene Jakobsmuscheln gratiniert mit Olivenbutter auf geröstetem Brioche mit geschmolzenen Tomaten und bunten Blattsalaten	€ 17,50
Carpaccio von Thunfisch und Seeteufel mit Spinatsalat, einer Blutorangenvinaigrette und geröstetem Sesam	€ 18,50

SUPPEN

Brunnenkressesüppchen
mit Lachsklößchen und Kresse

€ 9,00

Consommé vom Kalbstafelspitz
mit Pistazienklößchen und Gemüseperlen

€ 9,00

Samtsuppe von Sellerie
mit gebackenem Apfel und Blutwurst

€ 9,50

Liaison von Thaicurry und Hummer
mit einem Spieß von Garnele und Mango in Sesam

€ 12,50

FISCHGERICHTE

In Olivenöl pochiertes Forellenfilet
auf warmem Kartoffel-Gurkensalat
und Meerrettichsauce

€ 21,-

Gebrautes Filet vom Zander
auf jungen Speck-Schneidebohnen
mit Thymiansauce und Röstkartoffeln

Kleine Portion

€ 18,50

Ganze Portion

€ 22,50

Gebrautes Filet vom Skrei
auf Blattspinat mit Pommery-Senfsauce
und Petersilienkartoffeln

Kleine Portion

€ 19,50

Ganze Portion

€ 23,50

Feine Scheiben von Lachs und Steinbutt
gratiniert mit Kräuterbutter und Tomate
auf einem Ragout von Zucchini
und hausgemachten Spinatgnocchi

€ 27,50

FLEISCHGERICHTE

Saltimbocca von der Kalbsleber
mit Pancetta und Salbei
auf frischem Blattspinat
mit Röstkartoffeln und Madeirajus € 24,50

Scheiben von rosa gebratener Entenbrust und Feige
auf einer Apfel-Cassissauce
mit sautiertem jungen Lauch und Karotten
und Römischen Nocken € 24,50

Scheiben vom rosa gebratenen Rinderfilet
auf gebratenem Ochsenchwanz
mit Kartoffelplätzchen und winterlichem Gemüse € 27,00

Gebratenes Kotelett vom Pata Negra Schwein
unter der Speckkruste
mit frischem Blattspinat mit Crème fraîche,
Kartoffelrösti und Thymianjus € 27,50

DESSERTS

Ravioli von der Limone
mit karamellisierten Bananen
und Pandaneis

€ 9,50

Schokoladen-Ananastörtchen
mit Kokosnußeis

€ 10,00

Orangenmousse in der Schokoladenträne
mit gratiniertem Grand Marnier Parfait
und Blutorangengelee

€ 11,50

Geeister Kaiserschmarrn
mit Mohnreis
und Vanillesauce

€ 12,00

Variation von der Blutorange

€ 12,50

Gemischter Rohmilchkäse vom Brett

€ 14,50