

Abendkarte

Di.- Sa. 18h-22.30h

Vorspeisen

Gebeizter Lachs mit Gurkentonic, Schafskäse und Olivengranulat	11,50 €
Wildkräutersalat mit Birne, Gorgonzola Kartoffel-Blutwurst-Ravioli und Estragongelée	13,50 €
Feldsalat mit Orangen-Schalotten-Confit und hausgemachtem Entenschinken	10,50 €

Suppe / Warme Vorspeisen

Jacobsmuschel mit Kokosliaison und pikantem Kürbis	13,50 €
Topfengnocchi mit Gewürzaprikosen, Chorizzoöl und Chips	12,50 €
Gemüsespaghetti mit Parmesan-Thymianschaum und Nuss	7,50 €
Kürbis-Vanilleschaumsüppchen	7,50 €

Hauptgänge

Kalbsrücken mit Pinienkernkruste und Kürbismousseline	22 €
Zander mit Zwiebel-Kartoffelschnee, Sauerkrautrahm	18,50 €
Seeteufelrücken mit Kartoffel-Baumkuchen, Bohnen und Granatapfel	21,50 €
Stubenküken, Rotweinrisotto und Parmesan-Spinat-Lasagne	20,50 €

Dessert / Käse

Kokosmilch-Crème-Brûlée und Zitrusfrüchte	7,50 €
Schokoladentörtchen mit Feige und Basilikum	8,50 €
Französische Rohmilchkäseauswahl mit Nussbrot	9,50 €