



### **Vorspeisen und Suppen**

Allerlei vom Seeteufel  
mit Sherryessig, Birne, Nusschinken und Haselnuss  
1BGDG  
€ 16,50

Mariniertes Kaninchenrückenfilet  
mit Morchel, Apfel, Bohnen und Gänseleber  
B  
€ 16,00

Sonnenwirbele in Balsamicovinaigrette  
Crème und Chips von der Petersilienwurzel  
BIN  
€ 9,00

Salat von Avocado mit Mango  
Büffel-Mozzarella und Rucola  
BI  
€ 12,00

Kraftbrühe vom Reh  
mit Maultäschle und Trüffelklößchen  
2ABCH  
€ 10,00

Crèmesuppe von Wirsing  
mit Speck und Räucherforellen Mille feuille  
1ABCDI  
€ 9,00

### **Warme Vorspeisen**

Ravioli vom hausgeräucherten Lachs  
mit Orange und Mangold  
ABCDH  
€ 11,00

### **Vegetarische Gerichte**

Offene Lasagne von Steinpilzen mit getrockneten Tomaten und Gemüse  
auf Parmesanpüree und Balsamicoreduktion  
ABCN  
€ 19,80

Tomatengnocchi in Sud von grünem Gemüse  
mit Mangold-Fetaroulade  
ABC  
€ 18,00



## Fisch und Fleisch

Bunter Blattsalat mit Verjusdressing

mit gebratener Brust  
vom Perlhuhn

I  
€ 17,00

mit Rumpsteak  
und Kräuterbutter

IB  
€ 25,00

Filet vom irischen Biolachs im Sesammantel gebacken  
auf Pak Choi mit Ingwer und Jasminreis

DJ  
€ 39,00

Skreifilet auf der Haut gebraten  
Trüffel und junger Lauch, zweierlei von La Ratte-Kartoffeln  
Speck und Schnittlauch

12ABDH  
€ 29,80

Mit Estragon und getrockneten Tomaten  
gefülltes Kalbskotelett  
Knoblauch-Balsamicojus  
Parmesanpüree und Kräuter-Kartoffelkrokette

ABCHN  
€ 45,00

Rosa gebratener Lammrücken mit Fetakruste  
Bohnen, Feigen und Kichererbsen

ABCH  
€ 29,80

Saltimbocca vom Durocschwein  
Lemonenjus, Parmesanvelouté, grüner Spargel und Tomatengnocchi

ABCH  
€ 27,00

Rumpsteak in Perlzwiebel-Balsamicojus  
Gemüseallerlei, Bratkartoffeln und Kräuterbutter

1BHN  
€ 29,80

Geschmorte Ziege mit Honig und Raz el Hanout  
Möhren und Kartoffelpüree

BH  
€ 28,00



## **Vegetarisches Menü**

Menüpreis: € 35,00  
mit korrespondierenden Weinen Aufpreis : € 14,00

Salat von Avocado mit Mango  
Büffel-Mozzarella und Rucola  
BI



Offene Lasagne von Steinpilzen mit getrockneten Tomaten und Gemüse  
auf Parmesanpüree und Balsamicoreduktion  
ABCN

**1/4 Sileno Reserva**



Grand Marniereispraline im Schokoladenmantel  
Zitrusfrüchteragout  
BC

**5cl Banyuls**



## Schlemmer-Menü

Menüpreis: € 62,50  
Menüpreis ohne Vorspeise: € 48,00  
Menüpreis ohne Suppe: € 54,50  
mit korrespondierenden Weinen Aufpreis : € 18,00

Allerlei vom Seeteufel  
mit Sherryessig, Birne, Nusschinken und Haselnuss  
1BGDG

### **1/8 Weißburgunder Wöhrle**



Kraftbrühe vom Reh  
mit Maultäschle und Trüffelklößchen

2ABCH



Rosa gebratener Lammrücken mit Fetakruste  
Bohnen, Feigen und Kichererbsen

ABCH

### **1/4 Montes Alpha Merlot**



Warmer Schokoladenkuchen mit Kardamom  
gebrannte Sesamcrème  
weißes Schokoladen-Chilieisparfait  
Punschfrüchte

ABCG

### **5cl Moscatel von Lusteau**



## Jahreszeiten-Menü

Menüpreis: € 59,00  
mit korrespondierenden Weinen Aufpreis : € 10,00

Crèmesuppe von Wirsing  
mit Speck und Räucherforellen Mille feuille

1ABCDI



Mit Estragon und getrockneten Tomaten  
gefülltes Kalbskotelett  
Knoblauch-Balsamicojus  
Parmesanpüree und Kräuter-Kartoffelkrokette

ABCHN

**¼ Altos Iberico Crianze**



Apfel-Blätterteigtartlett mit Haselnüssen  
Calvadoiseis

ABCG

**Ein Espresso**



## **Business-Menü**

Menüpreis: € 29,00

Bunter Blattsalat mit Verjusdressing  
Rumpsteak mit Kräuterbutter  
BI



3 Kugeln hausgemachtes Eis oder Sorbet nach Wahl