

Vorspeisen

Kürbis-Orangensuppe mit gerösteten Kürbiskernen	8,50 €
Maronenschaumsuppe mit Kirschwasser und Crôtons	9,50 €
Gegrillter Atlantik- Oktopus mit fein gehobeltem Fenchelsalat mit Chili und Knoblauch	16,50 €
Fregola Sarda mit gegrillten Kaltwasser Garnelen Ofengemüse und getrockneten Tomaten	15,50 €
Terrine von Gänsestopfleber, geräuchertem Aal und Apfel mit geröstetem Rosinenstuten	16,50 €

Hauptgerichte

Gegrilltes argentinisches Weiderind mit grünen Bohnen, Pilzen und gestampften Kartoffeln	26,50 €
Original Wienerschnitzel mit klassischer Garnitur Bratkartoffeln, Gurkensalat und Preiselbeeren	24,50 €
Gegrillter Wolfsbarsch mit Trofiepasta Safran-Basilikum-Pesto und Champagnersauce	26,50 €
Gegrillter Kalbsrücken mit Steinpilzen Selleriepüree und Rhabarber	26,50 €
Jungschweinefilet am Stück gebraten mit provenzalischem Gemüse und Creme Polenta	22,50 €

Dessert

Hausgemachtes Eis
pro Kugel

3,50 €

Soufflierte Zartbitterschokolade
mit Aprikosenragout und Vanilleeis

10,50 €

Joghurt Espuma mit marinierten Himbeeren
und Sorbet

8,50 €

Crème Brulée mit Vanillekirschen
und Schokoladen Eis

9,50 €

Dessertvielfalt für Zwei
Eine Auswahl süßer Köstlichkeiten für zwei Personen

24,00 €

Auswahl von Rohmilchkäsen
mit Fruchutney und Baguette

12,50 €