

Vorspeisen

| | |
|---|---------|
| Pfifferlingschaumsuppe mit Majoran- Croûtons | 9,50 € |
| Gegrillter Atlantik- Oktopus mit fein gehobeltem Fenchelsalat Chili und Knoblauch | 16,50 € |
| Provenzalische Fischsuppe mit gehaltvoller Einlage | 14,50 € |
| Salat vom Sommergemüse mit warmen Ziegenkäse und Basilikum Pesto | 13,50 € |
| Carpaccio vom Angus-Rinderfilet mit lauwarmen Pfifferling Salat und Parmesan | 14,50 € |

Hauptgerichte

| | |
|--|---------|
| Brust und Keule von der Maispoularde in Beerenauslese geschmort auf Weißwein Risotto und Rhabarber-Chutney | 22,50 € |
| Original Wienerschnitzel mit klassischer Garnitur Bratkartoffeln, Gurkensalat und Preiselbeeren | 24,50 € |
| Gegrillter Atlantik Seeteufel mit frischen Artischocken und Anchovis im Krustentier-Sud | 26,50 € |
| Tranchen von der zarten Texel-Lammkeule aus dem Ofen mit Paprika-Gemüse und neuen Kartoffeln | 26,50 € |
| Gegrilltes Angus- Rinderfilet mit frischen Pfifferlingen confierten Kartoffeln und Natur Jus | 27,50 € |

Dessert

| | |
|--|---------|
| Hausgemachtes Eis pro Kugel | 3,50 € |
| Marinierte Erdbeeren mit Quarkschaum und Mango-Pfeffer Sorbet im Glas serviert | 9,50 € |
| Soufflierte Zartbitterschokolade mit Haselnuss-Eis und Vanilleschaum | 10,50 € |
| Crème Brûlée mit Erdbeeren und Erdbeersorbet | 9,50 € |
| Espuma von der weißen Schokolade mit Minze Aprikosenröster und Himbeersorbet | 9,50 € |
| Dessertvielfalt für Zwei Eine Auswahl süßer Köstlichkeiten für zwei Personen | 24,00 € |