

Vorspeisen

Pfifferlingschaumsuppe mit Croutons und Majoran	9,50 €
Tatar vom Fjordlachs mit Kräutersalat Pinienkernen und Wasabi-Mayonnaise	14,50 €
Gegrillte Kaltwassergarnele auf exotischem Gewürz-Sud mit frischen Curryblätter, Kokos und Chili	15,50 €
Terrine von Gänsestopfleber, geräuchertem Aal und Apfel mit geröstetem Rosinenstuten	17,50 €

Hauptgerichte

Gegrilltes Schweinefilet auf Rosenkohlpüree mit Petersilien-Spätzle, Pilzen und Morchelrahm	23,50 €
Original Wienerschnitzel mit klassischer Garnitur Bratkartoffeln, Gurkensalat und Preiselbeeren	24,50 €
Gegrilltes Rinderfilet aus dem Portwein-Gewürzfond mit Selleriepüree und Pfefferkirschen	27,50 €
Gegrillter Meerwolf und sanft geschmorte Kalbsbäckchen auf cremiger Polenta mit Ofentomaten	25,50 €
Zartes Rinder-Saftgulasch mit Petersilien-Spätzle und Sauerrahm	23,50 €

Dessert

Espuma von der weißen Schokolade mit confierter Ananas und Minze	11,50 €
Creme Brulée mit Beerenragout	9,50 €
Mascaronemousse mit Espresso-Biskuit	10,00 €
Soufflierte Zartbitterschokolade mit Vanillesahne und marinierten Zwetschgen	11,50 €
Topfenpalatschinken mit Aprikosenröster und Vanillesauce	12,50 €
Dessertvielfalt für Zwei eine Auswahl süßer Köstlichkeiten für zwei Personen	24,00 €