

Menü Klassik

Bunte Blattsalate in weißer Balsamico-Marinade
mit gebratenen Champignons
und gehobeltem Parmesan

Feine Kartoffelrahmsuppe
mit hausgemachtem Pesto

Gemischte Fleischplatte mit
Schweinefilet im Speckmantel
auf Kräuter-Frischkäsesauce und
Rinderschmorbraten auf Schalottensauce,
Gemüse vom Markt,
Kroketten und Salzkartoffeln

Mangoparfait mit Cassis-Sauce,
frische Früchte

Suppe-Hauptgang-Dessert	€ 29,50
Vorspeise-Hauptgang-Dessert	€ 31,00
Vorspeise-Suppe-Hauptgang-Dessert	€ 35,50

Menü Fleisch II

Salate der Saison in
weißer Balsamico-Marinade
mit gerösteten Pinienkernen

Austernpilz-Crèmesuppe

Gemischte Fleischplatte mit
Kräuterbraten vom Duroc-Schwein
und gebratener Hähnchenbrust,
Thymiansauce
Ratatouillegemüse und Romanesco,
Schwenk-Kartoffeln und Gnocchi

Mandel-Amarettiniparfait
mit Schokoladensauce,
frische Früchte

Suppe-Hauptgang-Dessert	€ 30,00
Vorspeise-Hauptgang-Dessert	€ 30,50
Vorspeise-Suppe-Hauptgang-Dessert	€ 35,00

Menü Ente

Römersalat mit gebratenen Riesengarnelen,
Caesar's-Dressing und Croûtons

Tomatencrèmesuppe
mit Basilikumsahne

Entenbrust, rosa gebraten,
auf Himbeeressig-Karamellsauce,
Mandelbrokkoli und Möhrengemüse,
Spätzle und Kartoffelgratin

Hausgemachtes Mousse au chocolat,
frische Früchte

Suppe-Hauptgang-Dessert	€ 30,50
Vorspeise-Hauptgang-Dessert	€ 36,00
Vorspeise-Suppe-Hauptgang-Dessert	€ 40,50

Menü Fisch

Gebratene Jakobsmuscheln
auf Zucchinispaghetti,
Curryschaum

Rahmsuppe von
der Petersilienwurzel

Fischplatte mit
gebratenen Fischfilets (2 Sorten)
nach Saison und Angebot,
Weißwein-Buttersauce,
frischer Blattspinat und Möhrengemüse
Kräuter-Reis und Petersilienkartoffeln

Mascarpone-Pannacotta mit
Fruchtspiegel und frischem Obst

Suppe-Hauptgang-Dessert	€ 31,00
Vorspeise-Hauptgang-Dessert	€ 35,50
Vorspeise-Suppe-Hauptgang-Dessert	€ 40,00

Menü Rinderfilet

Rote Bete Carpaccio mit Büffelmozzarella,
gerösteten Nüssen und Orangen-Öl

Kraftbrühe vom Perlhuhn

Gebratene Lachsschnitte
auf saftigem Basilikum-Risotto,
Vermouthsauce

Châteaubriand – die Spezialität unseres Küchenchefs –
Im Ganzen gebratenes Rinderfilet
mit Rotweinschalotten,
bunter Gemüseauswahl und
überbackenen Sahnekartoffeln

Vanille-Crème brûlée
mit einer Kruste von braunem Zucker,
frische Früchte

Vorspeise-Hauptgang-Dessert	€ 38,00
Vorspeise-Suppe-Hauptgang-Dessert	€ 43,50
Vorspeise-Suppe-Fischgang-Hauptgang-Dessert	€ 55,50