

Menu du Chef 42,50 €
2 Gänge zur freien Wahl

Vorspeisen

Vitello Tonnato mal anders mit Thunfischeis
16,90 €

Wildkräutersalat mit gerauchter Forelle und gegrilltem Kürbis
14,90 €

Carpaccio vom Charolais Rind mit eingelegten Champignons
21,00 €

Tartar „Handgeschnitten“ mit Landei und Röstbrotchip
21,00 €

Suppen

Maroni Süppchen mit Lauchschaum und Amaranth
12,90 €

Essenz vom Steinpilz mit hausgemachtem Weißwurst Brät
12,90 €

Spezial

Offene Lasagne mit Kalbsbacke und Landei
16,90 €

Hauptgänge

Hausgemachte Bandnudeln mit Perigord Trüffel und Pecorino

klein 21,50 €

groß 27,50 €

Die Brust der Barberie Ente im Honiglack
mit Kartoffelkrapfen und Keniabohnen

32,50 €

Kalbsfilet mit Morcheln
Quarknocken und wildem Broccoli

32,50 €

Hirschrücken unter der Vollkornkruste
mit Herzoginkartoffeln und Kürbisspalten

32,50 €

Schwarzer Heilbutt und Rotschwanzgarnele
auf Grünspargel und rotem Reis

32,50 €

Dessert

Hausgemachtes Eis und Sorbet

5.5

Crème Brûlée – Spekulatius mit weißer Schokolade

12.9

Lava Cake mit Mango Ragout und Sorbet vom Federweißen

12.9

Haselnusstörtchen mit Marzipaneis und Zabaione

12.9

Affogato al caffè

8.5