

Vorspeisen

Crèmesuppe von Pastinaken mit Kräutercroûtons	€ 7,20
Fruchtige Zitronengras-Currysuppe mit Klößchen von der Putenbrust	€ 7,50
Türmchen von Frischkäse und bunten Zwiebeln an Rosenkohlsalat in Champagnervinaigrette	€ 8,90

Zwischengerichte

Tranche vom pazifischen Schwertfisch auf Bohnensalat an Zitronenbuttersauce	€ 11,20
Schnitte von roter Meerbarbe und Curry-Garnelen auf Erbsen-Minzpüree	€ 11,80

Porbet

Porbet von schwarzen Johannisbeeren mit Honiglikör	€ 3,90
---	--------

Hauptgerichte

Gefüllte Perlhuhnbrust mit Wasabi und Erdnüssen auf geschmortem Chicoree mit Kumquats und Jasminreisbällchen	€ 18,80
Rosa gebratenes Schweinefilet süß-sauer an Ananas-Chilisauce auf gebratenem Gemüse und Mie-Nudeln	€ 19,20
Gefüllte Hasenkeule mit Oliven und Ciabatta an Kräuterjus mit Schmorgemüse im Kartoffelkorbchen	€ 21,80

Vegetarisch

Türmchen von Thymianpolenta und gebratener Zucchini an Parmesanschaum und Orangenfenchel	€ 10,20
Geschmorter Spitzkohl mit Sesam im Zucchinimantel an Gemüsejus und Schupfnudeln	€ 9,80

Desserts

Gratinierte Waldbeeren mit cremigem Eis von Marzipan	€ 6,50
Gelee von Litchi und Mango mit Pistazieneis	€ 7,20
Trilogie von Schokolade - Trifle von Kirschen, Panna Cotta von weißer Schokolade und Schoko-Mandel-Ecken	€ 8,50