



Unsere Karte für den Herbst

Vorspeisen

Graved Lachs 15
Kartoffel-Senf Sauce / Wirsing Coleslaw

Angus Rinderhüfte Tatar 15
Wachtelei / Senfbutter Toast

Suppe im großen Teller

Miesmuschel-Safran Velouté 8

Hausgemachte Sorbets

Holunder 5

Zimt-Vanille 5

...aufgefüllt mit Riesling Sekt 6



Vegetarisch und vegan

Quinoa Chili 15
schwarze Bohnen / Avocado

Fisch

Lachs Cannelloni 25
Paella Fond / grüner Spargel / gebratene Garnelen

Fleisch

Hirschrücken 28
Schwarzbrotkruste / Chili / Johannisbeere
Rosenkohl Püree

Argentinisches Rinderfilet (200g) 33
Kartoffel-Trüffelschaum / Kürbis / Barolo-Risotto



Desserts

Orangen Bulgur Schokoladen-Kirsch Parfait / Nuss Espuma	8
Käseauswahl	14

Fragen Sie auch gerne nach unserem Tagesdessert.

Lassen Sie sich auch von unseren täglich wechselnden
Menüs überraschen!

Preise in Euro