

VORSPEISEN

✓ ROTE-BETE-TARTAR, RICOTTA-MOUSSE
UND SERRANO-SCHINKEN-CHIPS

GEFLÜGELTERRINE MIT KLEINEM GEMÜSE,
MESCLUN-SALAT UND MEERRETTICHCREME

ZUCCHINI-FRITTIERKRAPFEN, PESTO, RUCOLA
UND ZITRONEN-JOGHURT-SAUCE

THUNFISCH-TATAKI MIT SESAMCREME UND
EINGELEGTEM SPARGEL

+2€

CRÈME BRÛLÉE MIT FOIE GRAS UND
TRÜFFELAROMA

+2€

HAUPTSPEISEN

✓ FRÜHLINGSGEMÜSE-PARMENTIER MIT
REDUZIERTEM GEMÜSEJUS

FLANKSTEAK („VINTAGE BEEF“) MIT
CONFIERTEN SCHALOTTEN, REDUZIERTEM JUS,
POMMES FRITES UND GEMÜSE

GLASIERTE ENTENBRUST MIT
KAROTTENMOUSSELINE, GLACIERTEM GEMÜSE
UND REDUZIERTEM ROSMARINJUS

IN DER PLANCHA GEBRATENES STEINBUTTFILET
MIT QUINOA-GEMÜSE-MISCHUNG UND
ZITRONEN-BEURRE-BLANC

+2€

IN DER PLANCHA GEBRATENES STEINBUTTFILET
MIT QUINOA-GEMÜSE-MISCHUNG UND
ZITRONEN-BEURRE-BLANC

+3€

ZUSCHLAG FÜR TOPPING

+3€

NUR GÜLTIG FÜR À LA CARTE-ZUSÄTZE

REGIONALE SPEZIALITÄT

DIANA SAUERKRAUT MIT 5 FLEISCHSORTEN

NETTOPREISE IN EURO - SERVICE UND STEUERN INKLUSIVE
ALLERGIELISTE VORHANDEN

HALBPENSION- MENÜ

NUR GÜLTIG FÜR DAS ABENDESSEN
MONTAG BIS SAMSTAG
VON 19:00 BIS 21:00 UHR

KÄSE & DESSERTS

HAUSGEMACHTER RUM-BABA MIT EXOTISCHER
FRÜCHTEKOMPOTT

KNUSPRIGES ARLETTE-BLATT MIT LEICHTER
ZITRONENCREME UND HIMBEERSCHAUM

PISTAZIEN-TIRAMISU MIT SCHWARZKIRSCH-
KOMPOTT

+2€

ROYAL-DESSERT MIT SCHOKOLADE UND KAFFEE,
DAZU EINE KUGEL VANILLEEIS

SAISONALE TARTELETTE MIT PASSENDEM SORBET

CAFÉ ODER TEE GOURMAND, 4 SÜSSE
KÖSTLICHKEITEN

+2€

KÄSEAUSWAHL MIT GESCHÜTZTER
URSPRUNGSBEZEICHNUNG (AOP)

