



VORSPEISEN

30 G OSSIETRA KAVIAR MIT CRÈME FRAÎCHE UND BLINIS	65,00 €
AUSTERN PLEIADE POGET	STÜCK 6,00 €
EISBERGSALAT MIT GRANATAPFELVINAIGRETTE, SONNENBLUMENKERNE, CROÛTONS UND CRÈME FRAÎCHE	16,00 €
MARINIERTER SCHWEINEBAUCH MIT SENFMAJO, RADIESCHEN, SCHWARZBROT, BOHNENKERNE UND SCHNITTLAUCH	22,00 €
THUNFISCHCARPACCIO MIT TOMATEN, OLIVE, PINIENKERNE, FENCHEL, KAPERN UND RUCOLA	24,00 €
ENTENLEBERPARFAIT MIT RHABARBERGEELE, RHABARBER, MANDELN UND BRIOCHE	23,00 €
Dazu ein Glas St Antony Hipping Riesling Kabinett 0,1l	8,00 €
SPARGELCREMESUPPE MIT BRIOCHECROÛTONS UND SCHNITTLAUCH	15,00 €

HAUPTSPEISEN

TAGLIATELLE MIT EIGELB GEBUNDEN UND SOMMERTRÜFFEL	30,00 €
WOLFSBARSCH MIT ZITRONENRISOTTO, GRÜNER SPARGEL UND RUCOLA	39,00 €
EISMEERSAIBLING IN BRAUNER BUTTER CONFIIERT, MIT BLUMENKOHLCREME, BLUMENKOHLE UND SCHNITTLAUCHÖL	36,00 €
REHBOCKGESCHNETZELTES MIT RÖSTI, PILZEN UND WILDER BROKKOLI	35,00 €
KÖNIGSBERGER KLOPSE MIT REIS, WILDER BROKKOLI UND KAPERNSAUCE	29,00 €
HÄHNCHENBRUST MIT CHORIZO GEFÜLLT, KARTOFFELPÜREE UND GEMÜSE	31,00 €

DESSERT

MILLE FEUILLE MIT RHABARBERKOMPOTT, VANILLECREME UND RHABARBERSORBET	15,00 €
AFFOGATO	9,00 €
DREIERLEI EIS & SORBET	13,00 €

Alle Preise in EURO und inklusive MwSt.

Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter nach der Legende der Allergene und Zusatzstoffe, sowie vegetarischen und veganen Speisealternativen.