

Vorspeisen

Feldsalatsuppe mit Räucherlachsroulade
8,00 EUR

Kürbiskokossuppe vegan mit Kürbisöl
6,50 EUR

Feldsalat mit Speck, Kracherle, Kartoffeldressing
8,50 EUR

Gebackener Sellerie auf Buchweizensalat mit Rucola und Limettendipp (vegan)
9,50 EUR

Gebratene Jakobsmuschel und Garnele auf Lila Kartoffelpüree mit Jaipur Kokoscurrycreme
Vorspeise 1/2 15,00 EUR Hauptgang 3/3 24,00 EUR

Hauptgänge

vegane Gerichte auf Anfrage

Geschmorte Entenkeulen á la Orange mit Wirsing und Serviettenknödel
25,00 EUR

Duo vom Hirsch(Medaillon und Ragout)mit Preiselbeeren, Maronenmousse,
Apfelrotkraut und Spätzle
35,00 EUR

Rinderfilet "Rossini" mit Gänseleber, Trüffelsauce, Marktgemüse und Kartoffelgratin
38,00 EUR

Roulade von Seezunge und Lachs, Noilly Pratsauce, Romanesco-Gemüse und Zitronenreis
25,00 EUR

Dessert

„Black and white“ Liquid Lava Cake mit flüssigem Schokokern trifft
Vanilleeis, Früchte und Fruchtsaucen
12,00 EUR

Schokowhiskyörtchen mit Orangensorbet, Früchten und Fruchtsaucen
12,00 EUR

Schwarzwälder im Glas mit Kirschragout und Kirschwasser Gebäck
12,00 EUR

Lebkuchenparfait, Glühweinsauce, Limetten-Zimt-Mus, Früchte und Fruchtsaucen
12,00 EUR