ENTREES

GEBEIZTER SAIBLING
Rettich | Buttermilch-Dill-Marinade | Linsen
25

JAKOBSMUSCHEL Kürbissuppe 16

EN PLUS

OKTOPUS Rote Rüben Risotto | Zitronengras-Schaum 16

GARNELEN DIM SUM
Pak Choi | Erdnuss-Schaum
19

PLATS

HIRSCH IM WIRSINGMANTEL
Karfiol-Vielfalt | Sauce Demi Glace
45

KALBSRÜCKEN IN DER KRÄUTERKRUSTE Erbse | Karotte 42

FISCH DES TAGES
Feines aus hiesigen und internationalen Gewässern

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE Madagaskar-Vanille | Kirsch-Sorbet 18

> FONDANT AU CHOCOLAT Vanille-Eis | Himbeeren 16

> > Gedeck 3,90

Außerhalb unserer Speisekarte bieten wir tischweise unser ÜBERRASCHUNGSMENÜ IN 5 GÄNGEN an

Menüpreis 106,- p.P.

Wir verarbeiten äußerst frische und außergewöhnliche Produkte von höchster Qualität, daher können die Gerichte auf der Speisekarte abweichen.