

Menü des Monats



Frühlings Salat

mit geräucherter Entenbrust, marinierten Kürbis und Sauce

Cumberland

(a la carte 15,50 €)



Lachsravioli mit Edamame in Gin-Dill Schaum mit gebratener

Riesengarnele und Krabbenchip

(a la carte 22,50 €)



Rosa gebratenes Rinderfilet mit Rotweinzwiebeln,

saisonaem Gemüse und Süßkartoffelstrudel

(a la carte 39,50 €)



Nougatparfait mit lauwarmen Kirschenragout

(a la carte 9,50 €)

4 Gang Menu

69,90 €

Als 3 Gang Menu

(Vorspeise-Hirsch-Dessert)

58,50 €

VORspeise

G ebratene Riesengarnelen auf Wakame mit Blattsalaten in Kräuterdressing	16,50 €
Q uiche vom Ziegenkäse mit Honig und Haselnuss im Salatnest mit Zitronenkaviar	14,50 €

LÖFFELspeisen

B ärlauchschaumsüppchen mit Rose vom gebeizten Lachs	11,50 €
R inderkraftbrühe mit Gemüserauten, Eierstich und Markklösschen	9,50 €

HAUPTspeise

R avioli von Rotkohl in Gorgonzolacreme mit Apfelspalten und Zuckerschoten	19,50 €
C ordon Bleu-Roulade im Pumpernickelmantel mit Bratkartoffeln und Salat	24,50 €
B rust vom Kikok-Hähnchen in Kokos-Currysauce mit Basmatireis und Salat	28,50 €

Steak-Auswahl

verschiedene Steaks von Rind, Schwein und Geflügel,
marktfrisches Gemüse und Bratkartoffeln 34,50 €

Kalbsschnitzel

mit Preiselbeeren, Zitrone, Bratkartoffeln und Salat 34,50 €

Zanderfilet auf der Haut gebraten

mit Riesling Schaum, Rosmarinkartoffeln
und Rote Beete Gemüse 34,50 €

Rumpsteak mit Pfeffersauce,

Rotweinzwiebeln, Bohnengemüse und Rösti 36,50 €

NACH *speisen*

Erdbeer-Rhabarbersalat mit Vanilleeis 10,50 €

Mousse au chocolat

mit Himbeerragout und Passionsfruchtsorbet 12,50 €

Streifzug aus unserer Patisserie

auf der Schiefertafel 19,50 €

Gemischtes Eis

mit 1 Kugel 3,80 €

mit 2 Kugeln 5,50 €

mit 3 Kugeln 7,20 €

Portion Sahne 0,50 €

heiße Kirschen/ heiße Schokoladensauce je 2,00 €