

»Vorspeisen

Gemischte Blattsalate mit karamellisierten Pinienkernen und Honig -Senfdressing		8,50 €
Spinatschaumsuppe mit gebratenem Wachtelei und Spinat		8,50 €
Rosa gebratene Kalbfleischscheiben mit Thunfischcrème, Stilkapern und Rucola		12,50 €
Krosser Pulpo mit Tomaten, -Brotsalat und Limonenschmand		
	Vorspeise	14,50 €
	Hauptgang	24,50 €
Angemachtes Rindertatar		
	als Vorspeise mit Bauernbrot	12,50 €
	als Hauptgang mit Bratkartoffeln	18,50 €

»Menü

»Überraschungsmenü		
	3-Gang-ohne Änderungen	45,50 €
	4-Gang-ohne Änderungen	56,00 €
»Überraschungsmenü mit Weinbegleitung 0,1l pro Gang		
	3-Gang-ohne Änderungen	54,50 €
	4-Gang-ohne Änderungen	68,00 €



Bitte lassen Sie uns wissen, falls Unverträglichkeit oder Allergien bestehen

»Hauptgang

Auf der Haut gebratenes Filet von der Dorade mit Parmesanrisotto und Paprika, -Erbsen, -Karottengemüse		26,50 €
Gekochter Kalbstafelspitz mit Kartoffelstampf, Rahmkohlrabi, Honigzwiebeln und Meerrettich		24,50 €
Rosa gebratene Entenbrust mit Selleriepüree und gebratenen Pfifferlingen		25,50 €
Parmesanrisotto mit Weinbergpfirsich, gebratenen Pfifferlingen und Gorgonzola		
	Vorspeise	10,50 €
	Hauptgang	16,50 €

»Dessert

<i>Unsere Weinempfehlung zum Dessert:</i>	
2015 Oppenheimer Herrenberg, Riesling Auslese Weingut Manz, Weinolsheim	0,1l 5,80 €
Joghurtschaum mit marinierten Aprikosen, Vanillecrumbles und Sauerrahm -Kirschsorbet	8,50 €
Crème Brûlée mit marinierten Beeren	7,50 €
Sorbet-Variationen	7,00 €
Gemischtes Käsebrett mit Früchtebrot	
	kleine Portion (2 Sorten Käse)
	große Portion (4 Sorten Käse)
	6,50 €
	12,50 €