



WEINSTUBEN-MENU

AMUSE BOUCHE



MARINIERTE KALBSHAXENSCHNITTELN

Schnittlauchvinaigrette | sautierte Waldpilze | Gartenkräuter



FRISCHES ERBSENCREMESÜPPCHEN

sautierte Salzwassergarnele | Erbsen | Minze



MEDAILLONS VOM BRETONISCHEN SEETEUFEL

Krustentier-Sud | Blattspinat | San Marzano-Tomate

ODER

ZWIEBELROSTBRATEN VON DER SCHWARZWÄLDER FÄRSE

Zwiebel-Jus | kleiner gemischter Salat | Spätzle vom Brett



GLASIERTE NOUGATCREME

brauner Rum | Brownies | Cassis-Sorbet



4-GANG-MENU EUR 109,00 PRO PERSON

– Vorspeise | Fisch | Fleisch | Dessert –

3-GANG-MENU EUR 88,00 PRO PERSON

– Suppe | Fisch oder Fleisch | Dessert –

Ab sechs Personen servieren wir ausschließlich ein für alle Gäste einheitliches Menü.



Unser Servicepersonal freut sich,
Ihnen vegane / vegetarische Speisen zu empfehlen.

Bestellannahme bis 21.00 Uhr.

Bitte haben Sie Verständnis, dass unser Restaurant um 23.00 Uhr schließt.



VORSPEISEN

FRISCHES ERBSENCREMESÜPPCHEN	13,50
sautierte Salzwassergarnele Erbsen Minze	
SALZWASSERGARNELEN – SAUTIERT –	26,50
Aubergine geschmorte Spitzpaprika geräucherte Paprikamayonnaise schwarzer Knoblauch Rucola	
MARINIERTE KALBSHAXENSCHNEIBEN	24,50
Schnittlauchvinaigrette sautierte Waldpilze Gartenkräuter	
MARINIERTE GÄNSELEBER	36,00
Sauternes-Gelee glasierte Äpfel geröstete Brioche	

HAUPTGERICHTE

KROSS GEBRATENER LOUP DE MER	40,00
Meerrettich-Schaum Kartoffel-Rote Bete-Stampf	
ZÜRCHER GESCHNETZELTES	42,00
Steinchampignons in Kräuter-Rahm Tagliatelle	
ZWIEBELROSTBRATEN VON DER SCHWARZWÄLDER FÄRSE	51,00
Zwiebel-Jus kleiner gemischter Salat Spätzle vom Brett	
MEDAILLONS VOM BRETONISCHEN SEETEUFEL	51,50
Krustentiersud Blattspinat San Marzano-Tomate	

DESSERTS

KARAMELL-ECLAIR	17,90
Schokoladencreme Mango-Bananenragout Passionsfrucht Bananeneis	
GLASIERTE NOUGATCREME	17,90
brauner Rum Brownies Cassis-Sorbet	
KÄSEAUSWAHL VOM WAGEN	ab 20,00

Die Informationen zu den in unseren Speisen verwendeten allergenen Zutaten und Zusatzstoffe halten wir in einer separaten, schriftlichen Dokumentation für Sie bereit.