



Lunchmenü

3-Gang Menü (Vorspeise-Hauptgang-Dessert)

zusätzlich Amuse bouche und Friandise

Kalte Vorspeisen oder Suppe

Fenchelcremesuppe mit Safran
Lachsklößchen und Salicorn

oder

Ceviche vom Wolfsbarsch
mit roten Zwiebeln
Avocado, Papaya-Senfkörner-Relish und rosa Pfeffer

oder

Terrine vom Rehfilet
mit Pilzen, Sauce Cumberland
und Wildkräutersalat

Hauptgerichte

Geschmorte Kalbsbäckchen
mit Vanille-Möhrrchen
Kohlrabigemüse und handgeschabten Spätzle
€ 32,00 mit Vorspeise oder Dessert
€ 38,00 als 3-Gang-Menü

Entenbrust -rosa gebraten-
mit Chicorée, Limonen-Petersilienconfit
und Maisgaletten
€ 36,00 mit Vorspeise oder Dessert
€ 42,00 als 3-Gang-Menü

Arktisches Saiblingsfilet
mit Kaiserschoten, Blumenkohl
und Krustentier-Risoni
€ 39,00 mit Vorspeise oder Dessert
€ 45,00 als 3-Gang-Menü

Steinbutt mit Steinchampignons
Tomaten-Estragon Fumet
auf Bohnen-Spaghetti und Kartoffelpüree
€ 44,00 mit Vorspeise oder Dessert
€ 50,00 als 3-Gang-Menü

Dessert

Opera von Birne und Schokolade
mit Birnenkompott und Sauerrahm Eis

oder

Vanille-Parfait mit Zitronengras
marinierter Ananas und karamellisiertem Blätterteig



Kalte Vorspeisen

Bunter Sommersalat mit mediterranem Gemüse, Tasscia Oliven und krossen Brotwürfeln	€ 16,00
Ceviche vom Wolfsbarsch mit roten Zwiebeln, Avocado, Papaya-Senfkörner-Relish und rosa Pfeffer	€ 22,00
Terrine vom Rehfilet mit Pilzen, Sauce Cumberland und Wildkräutersalat	€ 22,00

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Wurzelgemüse und Kräuterflädle	€ 9,50
Fenchelcremesuppe mit Safran, Lachsklößchen und Salicorn	€ 12,00

Zwischengerichte

Feine Butternudeln mit cremigen Pilzen Brokkoli und Trüffeljus	€ 18,00
Jakobsmuscheln mit Portwein-Schalotten auf cremigem Spinat, Peperonata und Kartoffelstroh	€ 28,00
Gebratene Taubenbrust und Entenstopfleber mit Safran-Trauben und Selleriepüree	€ 32,00

Empfehlung der Woche

Hummer Cocktail mit Curry, Mango, feingehobeltem Fenchel und Kartoffelkrusteln	€ 22,00
---	---------

Spezialempfehlung für 2 Personen

Rehrücken am Stück gebraten mit Preiselbeerjus, Blattspinat, cremigem Pilzragout, Selleriepüree und handgeschabten Spätzle	pro Person € 48,00
--	--------------------



Hauptgerichte

Geschmorte Kalbsbäckchen mit Vanille-Möhrrchen, Kohlrabigemüse und handgeschabten Spätzle	€ 32,00
Entenbrust -rosa gebraten- mit Chicorée, Limonen-Petersilienconfit und Maisgaletten	€ 36,00
Arktisches Saiblingsfilet mit Kaiserschoten, Blumenkohl und Krustentier-Risoni	€ 39,00
Steinbutt mit Steinchampignons Tomaten-Estragon Fumet auf Bohnen-Spaghetti und Kartoffelpüree	€ 44,00

Dessert

Variation von hausgemachtem Sorbet mit frischen Früchten und Chutneys	€ 16,00
Vanille-Parfait mit Zitronengras, mariniertes Ananas und karamellisiertem Blätterteig	€ 15,00
Opera von Birne und Schokolade mit Birnenkompott und Sauerrahm Eis	€ 17,00
Französischer Käse vom Wagen	€ 14,00

Zusatzstoffe

1 = mit Farbstoff / 2 = koffeinhaltig / 3 = chininhaltig
4 = mit Konservierungsstoff / 7 = mit Antioxidationsmittel
8 = mit Aromastoffen / 13 = mit Phosphat

Sollten Sie von Allergien betroffen sein,
wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter,
diese halten eine Liste mit den enthaltenen Allergenen für Sie bereit.