

Romantik Menü

Seezungenroulade
Kohlrabi | Radieschen | Ei
€ 21.50

2022er Riesling Butterfly
VDP Gutswein, Weingut Zilliken
Saarburg, Mosel
€ 7.20

~~~

Waldpilzconsommé  
Ochsenschwanz  
€ 12.50

*2016er Weißburgunder*  
*Q.b.A., trocken*  
*Weingut Wageck*  
*Bissersheim, Pfalz*  
€ 9.20

~~~

Wachtel
Pflaume | Kräuterrisotto
€ 20.50

2022er Rosa Dei Frati
Cà dei Frati
Lugana di Sirmione
€ 8.40

~~~

Hirschrücken  
Blaubeere | Kürbis | Romanesko  
Kartoffel-Selleriepüree  
€ 46.50

*2016er Pinot Noir Gladstone*  
*Johner Estate*  
*New Zealand*  
€ 12.40

~~~

Panna Cotta
Waldbeeren | Fichtenknospen
€ 11.50

2016er Lenz
Weinberg Dolomiten weiss
Weingut Ritterhof, Südtirol
€ 7.20

5-Gang Menü: € 112.50
Begleitende Weine je 0,1l € 44.40

Annahmeschluss abends 19.30 Uhr

Vorspeisen

Großer saisonaler Blattsalat
Balsamicodressing | Antipasti | Schafskäse
Melone
€ 16.50

wahlweise mit gebratenen Garnelen
€ 21.50

Carpaccio vom Rinderfilet
Oliven | Rucola | Senf | Pinienkerne
€ 18.50

Burrata di Bufala
Basilikum | Tomate | Olive
€ 20.50

Suppen

Rinderkraftbrühe
Tafelspitz | Wurzelgemüse | Grießklößchen
€ 10.50

Karotten-Ingwer-Cremesuppe
Mango | Garnele
€ 13.50

Hauptgänge

Rosa Roastbeef -kalt-
Remouladensauce | Salatbouquet | Bratkartoffeln
€ 23.50

Geschmortes Ochsenbäckchen
Pflaumensauce | Kartoffelstroh | Wirsinggemüse
Rösti
€ 41.50

Rinderfilet
Portweinsauce | Rote Zwiebel | Wilder Brokkoli
Parmesanrisotto
€ 43.50

Lammrücken
Schalottenkruste | Pfeffersauce
Bohnen | Mais | Polenta
€ 45.50

Hausgeräucherter Lachs
Senf-Dill-Sauce | Salatbouquet | Kartoffelrösti
€ 23.50

Filet vom Rotbarsch
Lauchsauce
mediterraner lauwarmer Kartoffelsalat
€ 39.50

Gebackene Kartoffel-Pilzmaultasche
Kräutersauce
Sellerie | Brokkolie
€ 28.50

Desserts

Panna Cotta
Waldbeeren | Fichtenknospen
€ 11.50

Variation von Sorbets
€ 13.50

Schokoladen-Halbkugel aus Belgischer Schokolade
Birne | Karamellmousse
€ 13.50

Kleine französische Käseauswahl
€ 15.50