

Menü

Tatar von der sanft gebeizten Lachsforelle
Gurke | Wasabi | Joghurt | Dill

Petersilienwurzel Schaumsüppchen
Petersilie | Mandeln

Geschmorte Rinderschaukel
Kohlrabi | Kartoffel | Petersilie | Zitrone

Halbgefrorenes vom Winzersekt
Rhabarber | Haselnuss | Baiser

4- Gang Menü 65 € pro Person
3- Gang Menü 49 € pro Person *ohne Lachsforelle

Vorspeisen

Tatar von der sanft gebeizten Lachsforelle 18 €
Gurke | Wasabi | Joghurt | Dill

Ochsenbackenravioli 16 €
Sellerie | Preiselbeere | Weiße Pfeffersauce

Petersilienwurzel Schaumsüppchen 9 €
Petersilie | Mandeln

Romana Salatherzen 6 €
Rettich | Zitrone | karamellisierte Sonnenblumenkerne

Flammkuchen

Knuspriger Flammkuchen Zwiebeln Speck	13 €
Blutwurst Apfel Röstzwiebel	16 €
Ziegenkäse Zwiebeln Walnuss Feigensenf	15 €

Salatbowls

Caesar Bowl Romanosalat Parmesan Croutons gebackenes Landei	15 €
+ Roastbeef	+ 9 €
+ Garnelen	+ 9 €

Hauptgerichte Vegi

Orecchiette Parmesansauce Spinat geröstete Walnüsse	19 €
Trüffelgnocchi Topinambur Spinat Portwein-Silberzwiebeln Haselnüsse	25 €

Hauptgerichte

Filet vom Skrei Pastinake Spitzkohl Senfsauce	32 €
Schnitzel - Wiener Art Zitrone Pommes	19 €
Kalbszunge Wurzelgemüse Meerrettichsauce	28 €
Geschmorte Rinderschaukel Kohlrabi Kartoffel Petersilie Zitrone	32 €
Rumpsteak Pommes Kräuterbutter	29 €

SAUCE SEPARAT Rahmsauce | Pfeffersauce 3 €
Für Veganer bieten wir noch eine kleine Auswahl an Speisen.

Dessert

Unser Windbeutel „Choux au Craquelin“ Vanille Rum Salzkaramell Haselnuss	9 €
Hausgemachte Crème Brûlée Bourbon Vanille Zwetschgen	10 €
Halbgefrorenes vom Winzersekt Rhabarber Haselnuss Baiser	12 €
Zitronensorbet Haus Secco	10 €
Eine Kugel Eis Vanille Schokolade Joghurt Zitronen-Sorbet Cassis-Sorbet	3 €