



Vorspeisen

Fjordlachs
mit Roter Beete, Wasabi
und Kresse € 22.50

Winterlicher Salat
mit Streifen vom Rehschinken € 16.50

Blattsalate
in Senfdressing € 7.50

* * *

Suppen

Karotten-Ingwer-Suppe
mit Knusperrolle € 9.50

Consommé vom Rind
mit Pfannkuchenroulade € 8.50

* * *

Warmer Vorspeise

Gebackene Garnelen
auf Mango-Salsa € 22.50

* * *

Hauptgerichte

**Frischkäse-Zwiebel-Ravioli
mit geschnörkelter Chicorée und Orange** € 23.50

**Skrei
mit Fenchel-Risotto
und Safranschaum** € 38.--

**Kalbsfilet
mit Trüffeljus, Romanesco, Blumenkohl
und Bandnudeln** € 43.--

**Rinderbäckchen in Spätburgundersoße
mit winterlichem Gemüse und Kartoffelkrapfen** € 29.-

**Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken
mit geschnörkelter Weißkraut und Spätzle** € 33.50

* * *

Romantik-Menü

(bis 20.30 Uhr)

Fjordlachs
mit Roter Beete, Wasabi
und Kresse

Consommé vom Rind

Kalbsfilet
mit Trüffeljus, Romanesco,
Blumenkohl und Bandnuedeln

Crème brûlée
mit Tonkabohneneis

€ 82.--

* * *

Desserts

Fruchtsorbet
mit hauseigenem Secco
aufgegossen € 11.50

Crème brûlée
mit Tonkabohneneis € 13.50

- Kleiner Abschluss -
Espresso mit Pistazieneis € 5.80

* * *

Französischer Rohmilchkäse
mit Chutney € 17.--