



Vorspeisen

Burrata mit Grillgemüse,
confierten Tomaten und Pesto
€ 20.50

Vitello vom Reh
mit Wildkräutern und Beeren
€ 22.50

Blattsalate
in Senfdressing € 7.50

* * *

Suppen

Pfifferlingsuppe
mit kleinem Semmelknödel € 9.--

Consommé vom Rind
mit Pistazienklößchen € 8.50

* * *

Warme Vorspeise

Geflügelravioli
mit Basilikumpfifferlingen
und geröstetem Speck € 22.50

Hauptgerichte

Gefüllte Pfifferlingsgnocchi
mit Basilikumöl € 24.50

Gegrilltes Doradenfilet
an Thymiansoße, Oliven
und Tomatennudeln € 33.--

Kikok-Hähnchenbrust
mit Melonen-Limettensauce,
Zuckerschoten und Risotto € 29.--

Kalbstafilet
mit Schnittlauch-Meerrettichsauce,
Wurzelgemüse und Petersilienkartoffeln € 28.--

Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken
mit Speckbohnen und Bratkartoffeln € 33.50

Kalbsfilet
mit Kohlrabi, Trüffel
und Kartoffelkrapfen € 44.--

* * *

Gerne weisen wir Sie darauf hin, dass wir für Allergiker eine Speisekarte mit Kennzeichnung der Allergene sowie den Zusatzstoffen bereithalten.

Romantik-Menü

(bis 20.30 Uhr)

Burrata mit Grillgemüse,
confierten Tomaten und Pesto

Consommé vom Rind

Kalbsfilet
mit Kohlrabi, Trüffel
und Kartoffelkräpfen

Schwarzwälder Kirsch

€ 79.--

* * *

Desserts

Fruchtsorbet
mit hauseigenem Secco
aufgegossen € 11.50

Schwarzwälder Kirsch
mal anders € 14.--

- Kleiner Abschluss -
Espresso mit Vanilleeis € 5.80

* * *

Französischer Rohmilchkäse
mit Chutney € 17.--