

Vorspeisen & Suppe

Geflügel-Consommé *10 *11 *12 *13 *15 11 €
Eierstich / Geflügelklößchen / Gemüse Brunoise

Unsere Tagessuppe finden Sie auf der Empfehlungsseite

Kleiner Blattsalat „vegan“ *12 *13 *17 8 €
Blattsalat / Kirschtomaten / Gurke / Essig-Öl Dressing / Croûtons

Power Food Salat „vegan“ *12 *13 *15 12 €
Flower Sprouts / Blattsalat / Curry-Blumenkohl / Chioggia-Rübe
Pinienkerne / Gepuffter Curry Mais / Grapefrucht-Vinaigrette

Rote-Beete-Carpaccio „vegetarisch“ *8 *10 *13 15 €
Rote Beete Scheiben / Pflücksalat / Trüffel-Vinaigrette
Kartoffel-Mousseline / Wachtelei

Carpaccio-Röllchen vom Rinderfilet *10 *22 19 €
Rinderfilet / Pistou-Vinaigrette / Kirschtomate / Rucola / Parmesan

„Was sind denn Flower Sprouts?“

„Flower Sprouts oder auch Kalettes ist eine Kreuzung aus Rosenkohl und Grünkohl. Sie sind nicht bitter und schmecken süßlich - nussig.“

Durch den Mehraufwand bei Umbestellungen berechnen wir zusätzlich 2 €.

Hauptgang-Klassiker

Zwiebelrostbraten (180g Rohgewicht) *1 *4 *10 *11 *12 <i>Kalbsjus / Schmorzwiebeln / Bunttes Ofengemüse / Hausgemachte Spätzle</i>	29 €
Rinderroulade - klassisch gefüllt: Speck, Zwiebel & Essiggurke *4 *7 *10 *11 *12 *13*18 <i>Schmorsoße / Apfel-Rotkohl / Hausgemachte Spätzle</i>	25 €
Barbarie Entenbrust „Aisa Style“ *10 *13 *14 *16 *17 <i>Entenjus / Wilder Pak Choi / Reismudeln „a la Pad Thai“</i>	28 €
Wiener Schnitzel vom Kalb *10 *11 *12 <i>Bratkartoffeln / Zitronen-Kapernbutter / Handgeschöpfte Preiselbeeren</i>	29 €
oder „Deluxe“ mit Trüffelpommes / Trüffel-Mayonnaise *10 *12	39 €
Zanderfilet „kross gebraten“ *10 *12 *13 *15 *20 <i>Graupen-Risotto / Wilder Brokkoli / Rote-Beete-Schaum</i>	27 €
Schweizer Kartoffelrösti „vegetarisch“ *10 *13 <i>Geschnetzeltes von Pilzen / Gemüsebouquet</i>	18 €
Spaghetti Polpette „vegan“ *17 <i>Auberginenklößchen mit Tofu / Tomatensugo / Linsenpasta</i>	18 €
Trüffelpommes „Portion“ *10 *12 <i>Pommes Frites / Parmesan / Gehobelter Trüffel / Trüffel-Mayonnaise</i>	14 €

Durch den Mehraufwand bei Umbestellungen berechnen wir zusätzlich 2 €.

Dessert

*„Das Geheimnis des Glücklichseins ist,
Versuchungen nachzugeben“ - OSCAR WILDE*

Crème brûlée – unser Klassiker *10*11 10 €
Vanillecreme / Brauner Zucker / Frische Beeren

Schokoladen-Gâteau von 70% belgischer Zartbitterschokolade 12 €
Knusper-Boden / Schokoladenmousse / Buttermilchcreme / Birnen-Rotwein-Eis
*10*12*15*16

Die kleine Dessert-Lust

Eis-Pralinés *10*11 Stück je 3 €

Zart schmelzende Eis-Pralinen, hergestellt von unserem Chef Pâtissier Veronika Mailand

Vollmilch Schokolade - gefüllt mit „Baileys-Salted Karamell-Creme“ *15

Zartbitter Schokolade - gefüllt mit „Tahiti-Vanille-Creme“

Weißer Schokolade - gefüllt mit „Himbeere-Rosmarin-Creme“

Macarons – Das französische Baiser Gebäck *10*11*15 12 €
5 Stück in verschiedenen Sorten

Affogato - köstliches Espresso Dessert *10*11 6 €
1 Kugel Vanilleeis mit frisch gebrühten Espresso übergossen