

ZWOASAMKEIT

a bsonderer Anlass

SUPPE

Getrüffelte Apfel-Selleriesuppe mit karamellisierten Apfelstücken und Steinpilzmehl ^{A7}
Truffled apple and celery soup with caramelized apple pieces and porcini mushroom flour

8,50

ZWISCHENGANG

Mit Ponzu mariniertes Thunfisch-Tataki auf buntem Wokgemüse,
Tom Yum Sud, Sesam und Wasabi-Mayonaise ^{A1, A4, A6, A10, A11, A14}

*Ponzu-marinated tuna tataki on colorful stir-fried vegetables,
tom yum broth, sesame and wasabi mayonnaise*

17,50

FLEISCH

Rosagebratenes Hirschrückensteak mit Erdapfel-Selleriecreme,
Bohnen im Speckmantel und Preiselbeersauce ^{A1, A7, A9}

*Pink roasted venison steak with potato and celery cream,
bacon-wrapped beans, and cranberry sauce*

29,50

FISCH

Red Snapper Filet auf gebratenem Pfannengemüse,
Rosmarinkartoffeln und Safran-Beurre Blanc ^{A4, A7}

*Red snapper fillet on pan-fried vegetables,
rosemary potatoes, and saffron beurre blanc*

26,50

VEGETARISCH

Caramellini mit Scamorza und Radicchio in feiner Cherrytomaten-Basilikum Sugo,
Rucola und Burrata ^{A1, A7}

*Caramellini with scamorza cheese and radicchio in a delicate cherry tomato and basil sauce,
arugula and burrata*

19,50

DESSERT

Loop Churros mit Zimt-Zucker, Schokoladensauce und Vanilleeis ^{A1, A14}
Loop churros with cinnamon sugar, chocolate sauce, and vanilla ice cream

10,50

Menü und
Weinbegleitung

Sind nur auf
Vorbestellung
erhältlich.

Schon gewusst?
Alle Gerichte sind
auch einzeln bestellbar!



Ein romantisches 3-Gang oder 4-Gang Menü

Inklusive korrespondierender Weinbegleitung zu jedem Gang.

Stellen Sie sich Ihr eigenes Menü aus unserem saisonalen Angebot zusammen. Nur auf Vorbestellung möglich.

als 3-Gang Menü

55,00 pro Person

als 4-Gang Menü

65,00 pro Person