

Vorspeisen

Pot au Feu vom Weiderind
mit Markklößchen 10,90

Grillgemüse mit Burrata 
und Basilikumpesto 14,90

Feldsalat mit Orangendressing, 
Maronen und Tête de Moine 13,90

Carpaccio vom Weiderind mit Shiitake Pilzen
und Grana Padano 14,90

Sous Vide gegerter Bauchspeck,
gepickeltes Gemüse und Petersilienmayonnaise 16,90

Hausgebeizter Lachs mit Avocado
und Limettensauce 16,90

6 Stück Fines de Claire Austern
natur oder gratiniert, 19,50/21,50

Hausgemachte Landpastete mit Quittenmarmelade 14,90

Gebratene Jakobsmuscheln mit Süsskartoffelpüree
und Erbsencreme 19,50

Tartar vom Thunfisch
19,50

Weißweinempfehlung

2017 Weissburgunder RS, trocken Salwey 38,-

Sollten Sie an Allergien oder Unverträglichkeiten leiden,
so erläutern wir Ihnen gerne unsere Speisekarte.

Hauptgerichte

Spinat-Käse-Serviettenknödel 
auf einem Pilzragout 21,50

Buntes Gemüse -Potpourri mit Basilikumpesto  21,50

Gebratenes Filet vom Skrei
mit Limonen – Kapern – Vinaigrette 35,50

Ragout von Seeteufel und Gambas 35,50
à la Marseillaise

Bei Niedertemperatur sanft gegartes
Schaufelstück vom Weiderind 25,50

Rahmragout aus der Hirschkalbskeule
29,50

Duett von Rinderfilet
und geschmorten Kalbsbäckchen 35,50

Filet vom Kalb
in Schalotten-Rotwein-Sauce 35,50

Sanft geschmorte Kaninchenkeule
in Sherry-Senf-Sauce 29,50

Überraschungsmenüs

3 Gänge 49,-
4 Gänge 62,- (nur Tischweise)

Rotweinempfehlung
2014 Old Bush Vine Grenache 38,-
Yalumba Barossa, Australien