

## Vorspeisen

Creemesüppchen von Petersilienwurzel   
und Birne 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 gegarter 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

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

Ragout von Seeteufel und Gambas  
à la Marseillaise 35,50

Bei Niedertemperatur sanft gegartes  
Schaufelstück vom Weiderind 25,50

Rosa gebratene Entenbrust in einer Sauce  
aus Elexier de Balsamico und Himbeeren 29,50

Entrecôte vom Weiderind auf einer Rahmsauce  
mit grünem Pfeffer und Gurke 35,50

Kotelett vom Iberico Schwein  
in Salbeibutter 33,50

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