



UNSER A LA CARTE ANGEBOT

VORSPEISEN | ZWISCHENGERICHTE | SUPPEN

- Adlerfisch-Ceviche mit Gazpacho-Sorbet und Taglilie-Kapern | 18 €
- Gefüllter Crêpe mit Giersch-Ziegenkäse, gelber Paprika und Linsensalat | 12 €
- Perlhuhn-Galantine mit Aprikosen-Ingwer-Gelee, Linsensalat und Wildkräutersalat | 17 €
- In hausgemachtem Curry gebeizter Lachs mit Kartoffelschaum und Bärlauch-Öl | 15 €
- Cappuccino von geschmortem Sommer-Wurzelgemüse mit marinierter Scampi | 11 €

HAUPTGERICHTE

- Mais-Poulardenbrust mit Waldlakritzsauce, Sherry Sauce und Kräuterseitlingen | 24 €
- Loup de mer mit Giersch-Flan, Paprikasauce und Mai-Wirsing | 28 €
- Kalbsrücken mit Sommertrüffel und Kartoffel-Palatschinken | 31 €
- Zweierlei vom Maibock mit Tannenspitzenpesto, Guarbohnen, gebratene Tomaten und Pinienkernen | 32 €
- Fünf-Korn Risottobällchen auf Ingwer-Spinat mit Möhren-Tagliatelle | 22 €

DESSERT

- Mädesüß-Eis mit Erdbeer-Kompott, Ingwer-Streusel und indischer Mango | 12 €
- Aprikosen Variation | 12 €
- Dreierlei Crème brûlée | 11 €
(Tonkabohne, Ziegenkäse, Kirsche)
- Sorbetvariation 4. König | 10 €
- Käsevariation Fromagerie Tourette mit Kardamom-Guaven-Caramel | 14 €

MONATLICH WECHSELNDE MENÜS

- (nächster Menüwechsel am 15.08.2019)
- 3 Gang 45 € | 4 Gang 53 € | 5 Gang 59 €
- Vegetarisches: 3 Gang 42 € | 4 Gang 50 € | 5 Gang 56 €

BETRIEBSFERIEN
31.07.2019 bis zum 14.08.2019