

Speisekarte

Vorspeisen

	€
Ziegenkäse im Brickteig , Wildkräutersalat	13,50
Mango-Avocado-Salat , Yuzudressing	12,50
Brüsseler Landpastete , Wildkräutersalat	13,50
Gebratene Kaninchenleber , Portweinsauce, Wildkräutersalat	13,50

Suppe

Tom Kha Gai , Thailändische Hühnersuppe	8,50
--	------

Zwischengänge

Jakobsmuschel, Scampi , Algensalat, Kaviar vom fliegenden Fisch, Sesampaste	16,50
Thunfischtatar , Artischocken, Paprika, Ahorn- Limetten-Vinaigrette	16,50
Gegrillter Oktopus , Tomaten-Polenta, marinierte Paprika	16,50
Gebratene Wachtelbrüste , Morchelrisotto	15,50

Pasta

Lachs , Zucchini, Tagliatelle, Safran-Estragonsauce	16,50
Kaninchenragout , Waldpilze, Tagliatelle	18,50

Fisch

Scampi , Kokosnuss- Risotto, Ananas- Mango- Chutney	18,50
Grünes Garnelencurry , Reismudeln	18,50
Lachs-Teriyaki . Basmati-Reis, Wildkräutersalat, Yuzudressing	22,50
Filet vom Kabeljau , Artischockencreme, mediterranes Gemüse, Pommes Carrées, Safran-Paprika-Sauce	24,50

Fleisch

Maispouardenbrust , getrüffeltes Kartoffelpüree, Wirsing	19,50
Secreto vom Freiland Schwein (<i>Baskenland</i>), Morchelrisotto, Wurzelgemüse	23,50
Schweinebauch , getrüffeltes Kartoffelpüree, Wirsing	17,50
Bäckchen vom Iberico-Schwein , Morchelrisotto, junges Gemüse	23,50
Entrecôte , Rotwein-Schalotten, Steinpilz-Bratkartoffeln	23,50
Kalbsfilet , getrüffeltes Kartoffelpüree, junges Gemüse	23,50
Lammhüfte (<i>Paprika-Ingwer-Kruste</i>), Bohnengemüse, Brätlinge	22,50

Dessert

Mousse au chocolat	7,50
Crème Brûlée	7,50
Warmer Apfelstrudel, Vanillesauce	7,50
Französischer Käseteller	12,50

Wir akzeptieren nur EC -Kartenzahlung und Barzahlung