

Speisekarte

Suppen & Vorspeisen

- Knallige Rotkohlsuppe mit Birmentaler 7,5
Samtige Pastinakensuppe mit Granatapfelkernen 6,8
Gebackene Kürbiskrapfen mit Gurke & Minz Aioli 8,9

Hauptgang

- Geschmortes Rehragout an Blaukrautstampf & Cognac Birne 19,8
Gebratenes Schweinelendchen an Pastinakenpüree & frischen Mandeldip 17,9
Coq au Vin vom Huhn mit Kürbis und geschmorten Kohl, dazu gebackene Nocken 16,9
Gebratenes Makrelenfilet an Ricotta – Polenta & Rote Beete Relish 18,8
Gedünstete Heilbuttröllchen an Paprikarisotto & Lauchpesto 17,7

Vegetarisch

- Mit Linsengemüse gefüllte Beete an fruchtiger Currysoße 15,8

Dessert

- Geschichteter Milchreistimbal an Nusseis 7,7

Cafe & Kuchen

Wählen Sie aus unserem reichhaltigen Kaffee & Kuchen Angebot
Kaffeegedeck 6,0

- Verschiedene Sorten Eis, auf Wunsch mit Sahne & frischen Früchten
1 Kugel Eis 1,6
Schlagsahne 0,7
Frische Früchte 3,5

*„Ein Koch muss denken wie ein Wissenschaftler-Organisieren wie ein Buchhalter
Anrichten wie ein Künstler-Und kochen wie eine Großmutter“*

Allergene erfragen Sie bitte beim Servicepersonal

Alle Preis inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer