



G a u m e n k i t z e l

Vorspeisen

Tafelspitzsülze, Meerrettichremoulade, Blattsalat
Zwölf Euro

Ceviche von der Gelbflossenmakrele, Röstbrot
Vierzehn Euro

Marinierte Tomaten" alte Sorten" mit Krabatello und Pesto
Elf Euro

Kleiner bunte Sommersalat
Sieben Euro
mit Streifen von geräucherter Hähnchenbrust
Zwölf Euro

Suppe

Zucchini- Kartoffel- Steinpilzsuppe, Fenchelöl
Neun Euro

Hauptgänge

Ravioli vom Ochsen mit Ratatouille und gebackenem Salbei
Vierundzwanzig Euro

Dry Aged Entrecote, Tomatenbutter, Tomatillosalsa und Salat
Achtunddreißig Euro

Welsfilet mit Zitronen- Fenchel- Gerstotto
Sechszwanzig Euro

Mangold- Risottoroulade, gedünsteter Mangold
Zweiundzwanzig Euro

Dessert

Dessertvariation
Zehn Euro

Basilikum- Joghurt- Pannacotta, Cassiskompott und Sorbet
Elf Euro

Käsevariation von der Krabat Milchwelt
Zwölf Euro