

Tagesempfehlung

Hausgemachte Kartoffelsuppe mit Forellenkaviar 8,50

Gebratener Pulpo an Erdbeer-grünem Spargel-Salat 15,50

*Carpaccio von der argent. Rotgarnele mit feinem Olivenöl,
Rosa Beeren und mariniertem Frisée dazu Maränenkaviar 19,50*

*2 hausgemachte Bärlauch-Knödel mit Bergkäse gefüllt
auf Nussbutter mit Wildkräuter und Gemüse-Chips-Crunch 16,50*

*Sauerbraten 14 Tage in Balsamico eingelegt mit
Kartoffelpüree und Vichykarotten, Salat 23,50*

*Frisches gebratenes Lachsfilet auf mediterranem
Schmorgemüse mit gebackenen Drillingen, Salat 24,50*

*Frischer Thunfisch gebraten mit grünem Spargel, Erdbeeren
& grünem Pfeffer (pikant) dazu Basmatireis, Salat 26,50*

Menü

*Marinierte Garnelen und Büffelmozzarella
an Erdbeer- grünem Spargel-Salat*

Kalbsfilet auf frischem Waldpilzragout und Kartoffelgratin

Schokosoufflee mit Vanilleeis 34,50

Pommery Champagner Brut Royal Piccolo 0,2 25.--