

Vorspeisen

Rinderkraftbrühe

Grießnocke • feines Gemüse •
Eierstich 9,90

Rindertatar klassisch

traditionell angemacht • fein
abgestimmt
18,00

Auberginen-Bruschetta

sanft geröstete Aubergine • frische
Kräuter • geröstetes Brot
14,00

Hauptgericht

Hausgemachte Panzerotti
Ricotta • Spinat • feine
Gemüsewürfel • Salbeibutter
19,00

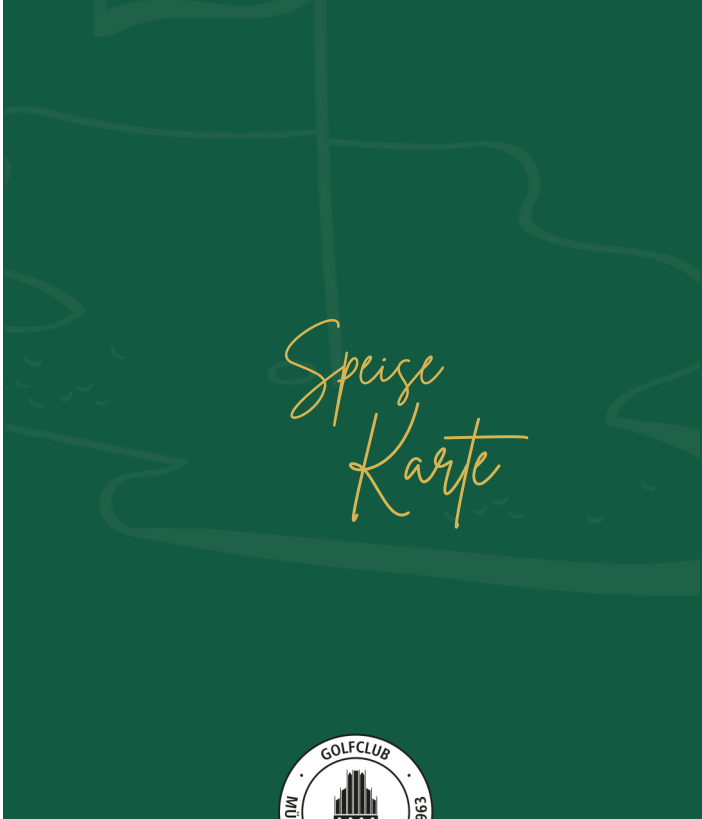
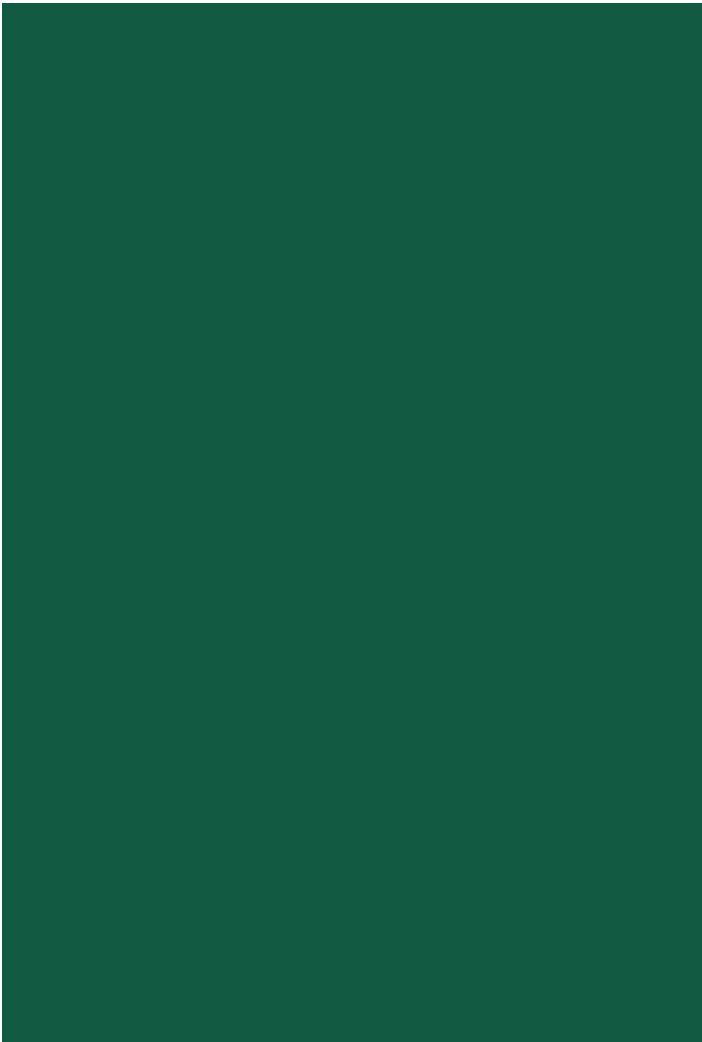
Geschmorte
Rinderbäckchen
cremiges Kartoffelpüree
grüne Bohnen
28,00

Entenkeule Confit
• sanft gegart • Honigkraut •
Selleriepüree
27,00

Bio-Bachsaibling
• auf der Haut gebraten •
Rosenkohl • Beurre Noisette
29,00

Caesar Salad
• klassische Zubereitung
19,00

Beef Stroganoff
• Bandnudeln • Brokkoli
19,00



Speise
Karte



RESTAURANT