

Unser Küchenchef Michael Görres empfiehlt

Garnele im Parmamantel auf
Staudensellerie-Champignon-Salat
Savorasendressing

16,00 €

Carpaccio vom Rinderfilet
mit Parmesan & Rucola

16,00 €

* * *

Crème von Kürbis mit Ingwer & Orange

10,00 €

* * *

Saltimbocca vom Kalb mit Kürbisrisotto
Salbeijus

24,00 €

Zander mit Pumpenickelkruste auf Bohnengemüse
Senfsauce & Risoleekartoffeln

24,00 €

Spargel „Mailänder Art“ mit Tomate und Kräuter
Risotto

24 €

Küchenchef Michael Görres und Restaurantleiter Christian Soltys empfehlen

VORSPEISEN

€

Gekräutertes Lammcarpaccio in Zitronenthymian Topinambur & Strauchtomate	1	6,00
Salat von Hummer, Jakobsmuschel & Artischocke grüne Bohnen, Sherryessig-Walnußöl		23,00
Gänseleber kalt & warm Terrine mit Birne-Lorbeer, gebraten auf Balsamicokirschen		26,00

SUPPEN

Klarer Auszug von Röstzwiebeln mit Chesterstange		10,00
Badisches Schneckensüppchen		10,00
Zweierlei vom Hummer Essenz, Crème		14,00

ZWISCHENGERICHTE

Hummerravioli „Carbonara“		17,00
Jakobsmuschel & Garnele gegrillte Mango und Chillirisotto		19,00
Grafschafter Weinbergschnecken im Knoblauchsud Petersilienwurzelpüree, Kräutersalat		19,00

Küchenchef Michael Görres und Restaurantleiter Christian Soltys empfehlen

FISCH

€

Heilbutt gebraten mit Hummerbéarnaise
Blattspinat, Bouillabaisse - Kartoffelpüree 28,00

Wolfsbarsch auf Pfifferlingrisotto
geschmorter junger Lauch, Kalbsglace 29,00

Seezungenfilet auf Kartoffel - Birnenstampf
mit Aal und grünem Bohnensud 31,00

FLEISCH & GEFLÜGEL

Brust & Cannelloni vom Schwarzfederhuhn
Karotten-Zitronengrassud, Butternocken 27,00

Gekrätertes Kalbsfilet mit Pfifferlingen
Gemüsevariation, Serviettenknödel 29,00

Rücken & Schulter vom Salzwiesenslamm
Zitronenthymian, Polenta 31,00

KLASSIKER VOM GRILL

€

Rumpsteak vom Angusrind	200 gr	27,00
Kalbsrückensteak	200 gr	29,00
Filetsteak	200 gr	31,00
Lammkotelett	240 gr	31,00

Zu unseren Grillgerichten:

Sauce Béarnaise oder Kräuterbutter, Gemüse der Saison
Gratin Dauphinois oder Pommes Frites

SALAT

Knackfrische Salate mit einem Dressing Ihrer Wahl	10,00
--	-------

AUS DER PÂTISSERIE

Joghurt Crème Brûlée mit Aprikosenragout Vollmilchschokoladeneis	11,00
Variation von Bühler Zwetschgen Tarte–Törtchen–Röster-Schaumeis	11,00
Himbeercroustillant mit Marscarponecrème Basilikumeis	12,00

KÄSE

Französische Rohmilchkäse	15,00
---------------------------	-------