

## Vorspeisen

Pflücksalat mit eingelegtem Kürbis, gebrannten Kernen und Wacholder-Buttermilch-Dressing	7,00 €
Gefüllter Kaninchenrücken mit Pastinake und Preiselbeeren	13,00 €
Salat vom Pulpo mit Quitte, Olive und geräuchertem Knoblauch	14,00 €

## Zwischengerichte

Artischocken-Schaumsuppe mit Rauke und Pinienkernen	9,00 €
Gebatene Rotgarnelen mit dicken Bohnen, Aprikose und Kichererbse	16,00 €

## Hauptgerichte

Tagliatelle mit Herbsttrüffel	21,00 €
Pot au feu von Dorade, Kabeljau und Miesmuscheln mit Kartoffel, Fenchel und Safran	24,00€
Lammragout mit Kräuter-Bulgur und breiten Bohnen	24,00 €
Brust und Keule von der jungen Poularde mit Maispürree und geschmorter Paprika	25,00 €
Roastbeef vom Weiderind mit gebratenen Steinpilzen und Gnocchis	28,00 €

## Desserts

Crème brûlée mit Sorbet	7,50 €
Zwetschgenröster mit Tiramisu-Eis Und Vanille-Buchtel	9,00 €
Zitronentarte mit marinierten Beeren und Joghurteis	12,00 €