

Hauptgang (22,00€)

Vorspeise und Hauptgang bzw. Hauptgang und Dessert (29,00€)

oder 3 Gänge (37,00€)

Vorspeisen

Pflücksalat mit eingelegtem Kürbis, gebrannten Kernen
und Wacholder-Buttermilch-Dressing

Gefüllter Kaninchenrücken mit Pastinake
und Preiselbeeren

Getrüffelte Sellerie-Schaumsuppe
mit Grünkern-Raviolo

Gebratene Rotgarnelen
mit dicken Bohnen, Aprikose und Kichererbse

Hauptgerichte

Rotwein-Kutteln
mit Polenta-Schnitte und Mangold

„Pot au feu“ von Kabeljau, Dorade und Muscheln
mit Kartoffel, Fenchel und Safran

Gefüllte Maispoularden-Brust
mit Maispürree und geschmorter Paprika

Das Beste vom Blumenkohl und Mais mit Gnocchis
und Curry-Schaum

Roastbeef vom Weiderind
mit gebratenen Kräutersaitlingen und Gnocchis

Desserts

Crème brûlée mit Sorbet

Zwetschgenröster mit Tiramisu-Eis
und Vanille- Buchteln

Zitronentarte mit marinierten Beeren und Joghurteis