

Abendmenü

Garnelen gegrillt
Tortelli Trüffel­füllung 15.50



Kalbsrückensteak
Maronenkruste / Kartoffelgratin 22.50



Mohnsouffle / Vanillesoße
Zwetschgensorbet 7.50

Menü komplett 38.00
Menü mit Weinbegleitung je 0,1 l
bei Umbestellungen Aufpreis 48.50

Abendkarte

Ziegenkäse / Sesamkruste / Avocado / Kürbiskerndressing	9.50
Carpaccio vom Rind / gegrillte Pilze / Olivenöl	12.00
Lachscarpaccio / Babyspinatsalat / Zitronenöl	14.50
Garnelen gegrillt / Olivenöl / Chili / Knoblauch / Weißbrot	15.50
Kleiner Salat / geröstete Kerne	5.50
Kürbiscremesuppe / Kernöl	5.50
Fischsuppe / Gemüse / Safran	6.50
Spaghetti / Garnelen / Weißweinkräutersahne	16.50
Lachssteak gegrillt / Tortelli Trüffel­füllung / Blattspinat	19.50
Heilbuttfilet / Flusskrebse / Weiße Portweinsoße / Basmatireis	20.50
Barbarie Entenbrust / gegrillte Austernpilze / Pilzflan	18.50
Lammrückensteak / Rotweinsoße / Gnocchi Preiselbeerfüllung	19.50
Rindsfiletsteak / Walnusssoße / Kartoffelgratin	25.50
US-Rinderlende / Dijon-Senfsoße / Rösti	19.50

HERBSTLICHES

Herbstsalat / Zucchini gegrillt
Bergkäse / Walnüsse 14.50

Raviol Steinpilzfüllung
Steinpilze / Kirschtomaten 12.50

Maronencremesuppe 5.50

französische Entenleber
Erbsenpüree / Portweinsouße 14.50

Rehrücken
Rotweinsouße / Kirschen
Kartoffelgratin 24.50

DESSERT

Schokoladensouffle
Mangosalat / Mangosorbet 7.50

Schokoladenmousse
Brombeeren / Himbeersorbet 7.50

Birnentarte warm / Vanilleeis 6.90

Zwetschgensorbet
Prosecco oder Alte Pflaume 5.90

Dessert für Zwei 15.50

Affogato – Espresso / Vanilleeis 3.90