

hors d'œuvres

Auberginenbällchen Erbsen-Minzcreme Pistazien Datteln	9,50
Eingelegter Kürbis Gebratener Kräutersaitling Salsa Verde	9,50
Rollgerste Räucherforelle Limette Paprika	12,50
Fregola Sarda Krustentierschaum Garnele Schwarze Oliven	13,50
Gebeizter Saibling Buttermilch Petersilie	14
Miesmuscheln in Weißweinsud Baguette Sauce Rouille	12
Mariniertes Roastbeef Tomatenmarmelade Kräutersalat Sauce Tartar	13,50
Schweinebauch Sauerkraut Paprika Chorizo	14,50

les soupes

Bergkäseschaumsuppe	8
Rohrencappuccino Kren	8,50

plats principaux

Schwarzes Linsendahl Tempuragemüse Kokos-Joghurdip	24
Heilbuttfilet Süßkartoffel Romanesco Zitronenthymianschaum	32
Boeuf Stroganoff Kräuterspätzle Sauerrahm	32
Bauernente Rotkraut Kartoffelknödel Maroni	29

les desserts

Duett vom Schokoladenmousse Birne	11
Oma´s Milchreis Heidelbeere Karamell	12,50
Französische Käseauswahl Feigensenf Trauben	16

Unsere Servicemitarbeiter geben Ihnen gerne Auskunft zu Zusatzstoffen, Allergenen und Lebensmittelunverträglichkeiten.

Wir setzen auf Qualität und verrechnen pro Gast € 1,50 für das Gedeck, um alle Produkte hausgemacht servieren zu können.

Alle Preise in EUR und inklusive MWST.