

## Unsere Tagesempfehlung

### Vorspeisen

Bunter Salat mit Parmesan und Pinienkernen	€ 9,50
Geflügelterrine und geräucherte Entenbrust Pinien-Pfeffervinaigrette   Feld-Friséesalat	€ 17,50
Mild gebeizter Lachs Schnittlauchschmand   Wildkräuter	€ 21,00

### Suppen

Consomme vom Weiderind Klößchen   Maultasche   feines Gemüse	€ 12,50
Cremige Paprika-Spitzkrautsuppe mit Croûtons	€ 9,50

### Hauptgerichte

Rumpsteak vom Weiderind 220gr. Kräuterbutter   Prinzessbohnen   Kirschtomaten am Ast   Kartoffelgratin	€ 36,00
Lachstranche auf der Hautgebraten Safransauce   Kartoffel-Zitrusstampf   Feines Gemüse	€ 32,50
Zarter Kalbstafelspitz Pot-au-feu von bunten Gemüsen und Gnocchi   Apfelmeerrettich	€ 29,00
Würfel vom Rinderfilet in leichter Senfsoße Kräuterseitling   Broccoli   Kartoffel-Blini	€ 32,00
Würziges Thai-Curry  Chunks   Bunten Gemüse   Kurkumareis	€ 26,50

### Desserts

Crème brûlée von der Tonkabohe   Vanilleeis	€ 14,50
Apfeltarte   Karamellsoße   Salzkaramelleis	€ 14,50

## Unsere Menüempfehlung

Wildkräutersalat

Shrimps | Physalis | Johannisbeeren

\*\*\*\*

Kabeljaufilet in Petersilienkruste

Senf-Bohnenmélange & Gnocchi | Ofentomaten

\*\*\*\*

Kirschparfait „Forêt Noire

Kirschen | Mascarpone | Schokoladeneis

€ 59,00 / Person