



Die Vorspeisen

| | |
|--|-------------------------|
| Entenschlegel „Croustillant“ mit Gewürzen aus Maghreb und Lauch, Mesclun-Salat, Erdnuss-Curry-Vinaigrette | 15€ |
| Traditionelle Gänseleber, Portogeele, Feigenpüree | 22€ |
| Kalte Karotte-Cremesuppe mit Ingwer, Toastbrot mit getrockneten Tomaten, Kresse, Pesto mit Rauke | 14€ |
| Lachstranche mariniert mit Fenchel- und Pfefferkörner, Meerrettich-Musseline | 20€ |
| „Petit-Gris“ Schnecken mit Bärlauch-Pesto, Schniederspaedle mit gebratenen Zwiebeln | das Dutzend 18 € |

Die Hauptgerichte

| | |
|---|------------|
| Zanderfilet mit Meerrettichkruste, karamellisiertes Sauerkraut, Räucherspecksauce | 22€ |
| Kabeljau, Risotto mit Chorizo, marinierte Cherrytomaten, Parmesanspänen und Rauke, Zitronenbutter-Sauce | 24€ |
| Lammkeule, Kräuter Semmelbrösel, Zucchini-Tranche, Auberginenkaviar | 24€ |
| Rinderfilet, Gemüse-Millefeuille mit Estragon, Salathertzen, Bourguignonsauce | 26€ |
| Geschmortes Kalbsfleisch, Große Ravioli mit Pfifferlinge und gebrannte Haselnüsse, Süßzwiebelsaft | 26€ |

*Unser Fleisch
stammt aus:*

*Deutschland
Österreich
Großbritannien
Frankreich*

Der Käse und die Nachspeisen

| | |
|--|------------|
| Käse-Trilogie von der Käserei Steinmetz in Schirrhein | 9€ |
| Panna Cotta Mousse, Pfirsich „Brunoise“ und Mousse, Vanille Streusel, Pfirsichsorbet | 12€ |
| Quetschen Törtchen, Zimtcreme, Vanille-Spekulatius Sorbet | 12€ |
| Schokoladen-Millefeuille mit äquatoriale Ganache, Schokolade-Haselnüsse Sorbet | 12€ |
| Ein Sortiment von Eiscreme und Sorbets | 9€ |
| Zitrusfrüchtesorbet mit „Marc de Gewurztraminer“ | 9€ |

Nettopreise in Euros – Service inklusive