

Aperitif des Monats

Pinot Brut „2“ mit Rhabarber aromatisiert 8,50€

Menü

Duo vom hausgebeizten Lachs mit Erbsen und Sauerrahm

Brunnenkresseschaumsuppe mit argentinischer Wildgarnele

Brust und Praline vom Perlhuhn mit Chorizorisotto und Pimentos

Coeur de Neufchatel mit marinierten Radieschen und Pinienkernen

Café Noisette

Schokoladenmousse, Espressogelée, bretonischer Sablé und Haselnuss-Eis

als 4-Gang Menü ohne Coeur de Neufchatel: 69.-€

als 5-Gang Menü: 75.-€

Vegetarisches Menü

Salat von jungem Spinat mit Morcheln und pochiertem Ei

Brunnenkresseschaumsuppe mit Blätterteig-Frischkäse Gebäck

Delice von Frühlingsgemüse mit confierten Kirschtomaten
und geräuchertem Paprikaschaum

Coeur de Neufchatel mit marinierten Radieschen und Pinienkernen

Mandel-Rhabarberclafoutis mit Rhabarbersugo und Mandelmilch-Eis

Als 4-Gang ohne Coeur de Neufchatel: 59.-€

Als 5-Gang: 64.-€

Weinreise 4-Gang (jeweils 1 Glas pro Gang): 42.-€

Weinreise 5-Gang (jeweils 1 Glas pro Gang): 52.-€

Alkoholfreie Begleitung 5-Gang: 35.-€

Liebe Gäste,

Soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Vorspeisen

Duo vom hausgebeizten Lachs mit Erbsen und Sauerrahm	18.-€
Brust und Keule von der Wachtel mit grünem Spargel	19.-€

Zwischengerichte

Gebratene Entenstopfleber mit Briocheflan und Rhabarber	22.-€
Kaisergranat mit Artischocken und Zitronenmayonnaise	21.-€

Suppe

Kaninchenessenz mit Kaninchenragout und Speckschaum	15.-€
Brunnenkresseschaumsuppe mit gebratener Wildgarnele	14.-€

Hauptgänge

Kalbsfilet und Kalbsbries mit Kartoffel- Nocken, Morcheln und grünem Spargel	36.-€
Brust und Praline vom Perlhuhn mit Chorizorisotto und Pimentos	30.-€
Adlerfisch mit Artischocken, Olivenkartoffeln und confierten Kirschtomaten	32.-€
Poelierter Saibling mit Blumenkohl, Nudelblatt und Nußbutterschaum	30.-€

Klassiker

Romanasalat mit geräucherter Perlhuhnbrust und Parmesanchip	16,50 €
Tatar vom Rind mit Wachtelspiegelei und Sesamgebäck	16.-€
als Hauptgang	24.-€
Rinderkraftbrühe mit Flädle	7,50 €
Rinderkraftbrühe mit Maultaschesuppe	9.- €
Zwiebelrostbraten mit Spätzle und Blattsalat	26.-€
Cordon Bleu mit Bratkartoffeln und Marktgemüse	28.-€