

Fischmenü

*Gebratene Jakobsmuscheln
auf Fenchel-Orangen-Salat*

*Kabeljau mit Pommery-Senf-Sauce,
jungem mariniertem Spinat und schwarzem Reis*

*Quarkmousse
auf Wodka-Melonen-Süppchen*

44,30 Euro

Menü mit Osobuco

*Bunter Frühlingssalat mit Joghurtdressing
mit frischen Kräutern, Kresse und Radieschen*

*Osobuco auf Safranrisotto
mit frischem Marktgemüse*

*Mousse von dunkler Schokolade
mit Blutorangensorbet an Zitrusfüchtesalat*

37,50 Euro

Frühlingsmenü

*Erbsen-Zuckerschotenschaumsüppchen
mit Shrimps*

*Marinierte Scheiben vom rosa gebratenen Kalbsrücken
mit grüner Sauce*

*Bachsaiblingsfilet mit Sauerampfersauce
auf geschmortem Rübenragout*

*Panna Cotta
mit Rhabarber-Erdbeer-Ragoût*

	<i>Als Vier-Gang-Menü</i>	<i>46,50 Euro</i>
<i>Als Drei-Gang-Menü mit mariniertem Kalbsrücken</i>		<i>38,90 Euro</i>
<i>Als Drei-Gang-Menü mit Suppe</i>		<i>34,20 Euro</i>

Zum Wein
oder als Vorspeise

Schälchen
ingelegte Oliven
2,50

Portion
luftgetrockneter Schinken
7,80

Käseauswahl
11,30

Vorspeisen

*Erbsen-Zuckerschotenschaumsüppchen
mit Shrimps*

8,60

*Bunter Frühlingssalat mit Joghurtdressing,
mit frischen Kräutern, Kresse und Radieschen*

7,80

*Gratinierter Ziegenkäse
an Wildkräutersalat*

12,00

*Gebratene Jakobsmuscheln
auf Fenchel-Orangen-Salat*

14,50

*Marinierte Scheiben vom rosa gebratenen Kalbsrücken
mit grüner Sauce*

13,80

*Rindercarpaccio gefüllt mit Rucolapesto
und gehobeltem Parmesan*

12,80

Fischhauptgänge

*Bachsaiblingsfilet mit Sauerampfersauce
auf geschmortem Rübenragout*

21,80

*Kabeljau mit Pommeroy-Senf-Sauce,
jungem mariniertem Spinat und schwarzem Reis*

23,80

Vegetarischer Hauptgang

*Gemüsepaella
mit gebratenem Fenchel, Kohlrabi und weißen Bohnen*

17,80

Fleischhauptgänge

*Zweierlei vom Kaninchen
(in Cidre geschmorte Kaninchenkeule
und kurzgebratener Kaninchenrücken)
mit Mangoldgemüse und konfierten Kartoffeln
19,80*

*Ossobuco auf Safranrisotto
mit frischem Marktgemüse
22,80*

*Roastbeef mit Sauce Bernaise,
Zuckerschoten-Karotten-Gemüse und Kräuterkartoffeln
25,80*

*Lammcarrié an Rosmarinjus, dazu breite grüne Bohnen
und Kräuterkartoffeln
32,80*

Dessert

*Mousse von dunkler Schokolade
mit Blutorangensorbet an Zitrusfrüchtesalat*
11,90

*Panna Cotta
mit Rhabarber-Erdbeer-Ragoût*
8,90

*Quarkmousse
auf Wodka-Melonen-Süppchen*
11,90

Dreierlei Sorbet mit frischen Früchten
9,50

Dessertvariation „Oskar“
12,30

Käseauswahl
11,30

Zum Dessert empfehlen wir

Oliver Zeter

Sweetheart

Sauvignon Blanc, Pfalz, 2016

0,1

7,00