



Dinner: 18.00 – 21.00 Uhr

VORSPEISEN

Caesar Salat Römersalat Gegrilltes Hühnchen Ei Grana Padano	€ 15
Ente Geraucht kandiert Sauerkraut Pedro Ximinez Kräuter Salat	€ 17
Carpaccio Rind Pecorino Aceto Balsamico Rucola Pinienkernen	€ 16
Thunfisch Gamba Panko Wasabi Wakame Garnelencracker	€ 18
Val Dieu Käse Honig Thymian Karamellisierter Nüssen Rote Beete [v]	€ 16
Vegan Frühlingsrolle Tomatensalsa Gurke Vegan Mozzarella [v]	€ 15

SUPPE

Bisque Scampi Rouille	€ 12
Waldpilzen Trüffel Creme Fraiche	€ 9

HAUPTSPEISEN

Rumpsteak Getreide gefüttert 200 gram Grill Fritten Choron	€ 28
Hirsch Sous Vide Knollensellerie Pilzen Preiselbeeren Soße	€ 30
Seebarsch Couscous Gemüse der Saison Buttersoße Chimin	€ 26
Catch of the Day Weißwein-Butter Soße Brandade Karotten Brokkoli	€ 24
Risotto Kürbis Dana Blue gebraten Kürbis [v]	€ 22
Grüner Curry Percouscous Kokosmilch , Garnalencracker' Rote Curry	€ 20

NACHSPEISEN

Parfait Bastognekuchen gesalzenes Karamell Crumble Gieser Wildeman	€ 10
Panna Cotta Schokolade Ruby Schokolade Eis Dunkle Mousse	€ 10
Cheesecake Zitrusgewächs Sorbet Blutorange	€ 10
Käseplatte Mandeln-Feigen Brot geröstete Nüssen Quitte Kompote	€ 14

