

Delikate Vorspeisen und Zwischengänge **Euro**

Bunt gemischter Salat 4,80
A2, A3, A12, A10, Z1, Z3, Z5, Z7

**Marinierte Beete, gebeizten Graved Lachs
an Wildkräutersalat** 8,90
A4, A5, Z2, Z3,

Miesmuscheln 11,60
aus dem Gemüsesud mit Knoblauchbaguette
A1, A14, Z2, Z3, Z14

Gegrillter Octopus 10,90
mit Rosmarinkartoffeln
und confierten Tomaten
A14, Z14

Riesengarnelen „Provencale“ 13,80
in Knoblauchbutter, Tomaten
und Kräutern, 3 Stück
A1, A8

Suppen

Topinambur Cremesuppe 7,50
mit geräuchertem Forellenfilet
A1, A4, A5

Klare Oxtailsoup 9,50
mit hausgemachten Ravioli
A1, A2, A5

Großer bunt gemischter Salat

mit gebratenen Pilzen 12,50
A12, A2, A5, Z14, Z2, Z3, Z4

Für unsere kleinen Gäste

Kinderschnitzel vom Kalb 7,00
mit Pommes Frites

Spaghetti mit Tomatensoße 4,80

Dessert

Crème Brûlée 7,90
mit warmen Beeren
A2, A4, Z2,

Zweierlei von der Schokolade 11,50
Schoko-Brownie und Mousse au Chocolat
mit Birnenragout
A1, A2, A4, A3, Z13

Eis

Schoko 1,00

Vanille 1,00

Erdbeere 1,00

Hauptgänge

Vegetarisch **Euro**

Ricotta Gnudis 14,50
mit Salbeibutter und confierten Tomaten
A1, A4

Serviettenknödel 11,20
auf Pilzragout
A1, A2, A4,

Hauptgerichte

Rosa gebratener Tafelspitz 17,50
an Portweinjus mit Rosenkohl-Gemüse
und grünen Kräuter-Mousseline
A4, A11

Lachsfilet im Sesammantel 22,90
an Teriakisauce mit Frühlingslauch-
Kaiserschoten-Gemüse und Kartoffelnocken
A6, A9, A2, A1, A4

Geschmorte Ochsenbacken 24,10
mit Kräuterseitling-Mangold-Gemüse
und Schwarzwurzelpüree
A4, A5

Klassiker

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken 22,40
mit warmen Kartoffelsalat
oder Pommes frites,
Preiselbeeren und Salat
A1, A2, Z2, Z3, Z4

Argentinisches Rumpsteak 28,50
mit Rotweinschalotten, Möhren-Gemüse
und Ofenkartoffel
(Kräuterbutter, Chili-Mayonnaise, Kräuterquark)
A2, A4, Z14

Garstufen:

rare – stark blutig

medium rare – blutig

medium – rosa

medium well – fast durch

well – durch

Vegan? Fragen Sie unser Servicepersonal

Französische Käsevariation

mit Feigensenf und Baguette 200 g 8,50
A1, A4, A12, Z5