



See-Menü

*Gebratene Rotschwanz-Garnelen mit
Avocado im Parmesannest*

** * **

*Im Speckmantel gebratene Jakobsmuscheln
auf Kartoffel-Sellerie Püree*

** * **

Steinbutt auf Süßkartoffel-Püree mit Spinat-Salat

** * **

*Lebkuchenmousse an Portwein-Zwetschgen
mit Honigeis*

78,00 €

*Informationen für Allergiker bei unserem Service
und in unserer Allergiker Karte*

Land-Menü

*Mariniertes Gemüse mit rosa gebratener Entenbrust
und Kürbis-Chutney*

** * **

Salbei Gnocchi mit Kaninchenragout

** * **

*Geschmorte Rinderschulter mit
Kartoffel-Sellerie Püree und glasierten Karotten*

** * **

*Crème Brûlée mit Pfirsichsorbet
oder
Kleine Käse Auswahl*

78,00 €

*Vorspeisen 19,50 € / Zwischengänge 21,50 € /
Hauptgänge 32,50 € / Dessert und Käse 13,50 €*