

Vorspeisen

Salate vom Markt mit Kräutern

Sellerie, Senf

9,50 Euro

Vitello tonnato mit Kapern & Bukett von Wildkräutersalaten

Fisch, Senf, Ei

12,80 Euro

*Milder Französischer Ziegenkäse mit Honig & Kräutern gebacken
mit Wildkräutersalaten*

Milch, Senf, Gluten

12,80 Euro

Terrine von der Gänseleber, glasierte Apfelspalten & Safranbrioche

*18,50 Euro *als kleine Portion 14,50 Euro*

Gluten, Milch, Ei

Suppen

Cremesüppchen von Herbstpilzen

Milch, Gluten

10,50 Euro

Provenzalische Fischsuppe, Safranfäden & Crouton mit Sauce Rouille

Gluten, Ei, Milch, Frisch, Krustentiere

10,50 Euro

Kraftbrühe vom Tafelspitz mit Flädle

Gluten, Ei, Sellerie

7,50 Euro

Fischgerichte

„Feines aus dem Fischernetz“, an Safransoße junge Gemüse & Nudel

Fisch, Gluten, Milch, Pilze

26,60 Euro

Bretonischer Seeteufel mit Kräutern gebraten, Pfifferlinge & Risotto

Fisch, Milch, Gluten

28,50 Euro

Atlantik Seezunge „Müllerin Art“ in Butter gebraten

Blattspinat & Schnittlauchkartoffel

Fisch, Milch, Gluten

38,00 Euro

Unser Menü Maison

Ab 2 Personen

Hausgebeizter Norweger Lachs mit Honig-Senfsoße

Rösti & Bukett von Wildkräutersalaten

Senf, Gluten Fisch Rauch

☆☆☆

Filet vom Weiderind „Mignon“ dazu gebratene Pfifferlinge

junge Gemüse & Kartoffelgratin

Gluten Milch Fisch

☆☆☆

Trilogie von hausgemachten Desserts

Milch, Ei, Gluten

42,50 Euro pro Person

Fleischgerichte

Ragout vom Reh aus heimischer Jagd

Pfifferlinge handgemachte Spätzle & Preiselbeeren

Milch Ei Gluten Sellerie

21,50 Euro

Kalbsschnitzel „Cordon bleu“

junge Gemüse & Pommes Williams

Milch Ei Gluten

26,50 Euro

Kalbsfilet mit frischen Steinpilzen an Rahmsoße

junge Gemüse & handgemachte Spätzle

Milch Ei Gluten

38,00 Euro

Rehschnitzel an Portweinsoße Pfifferlinge

Rahmwirsing Preiselbeeren & handgemachte Spätzle

Milch, Gluten, Ei, Pilze

28,50 Euro

Unser Menü „Classic“

Ab 2 Personen

Gruß aus der Küche

Terrine von der Gänseleber,
glasierte Apfelspalten & Safranbrioche

Gluten, Milch, Ei

Tranche vom Atlantik, Seeteufel
In Riesling pochiert Kartoffelschaum & Blattspinat

Gluten, Ei, Milch, Frisch

Rehschnitzel an Portweinsosse, Pfifferlinge
Rahmwirsing, Preiselbeeren & handgemachte Spätzle

Gluten, Milch, Ei, Pilze

Ausgewählte Rohmilchkäse*

Milch, Senf

Crème Brûlée mit braunem Rohrzucker karamellisiert
hausgemachtes Sorbet

Milch, Ei, Nüsse, Gluten

75,00 Euro p. Person *Ohne Käse 68,00 Euro Weinbegleitung 4 Glas & Espresso
zum Menü 28,50 Euro Aufschlag p. Person