

Kalte Vorspeisen

A ´ la Minute geräucherter Norweger Lachs
mit bunten Blattsalaten und Dill-Senf-Sauce
€ 14,-

Terrine vom heimischen Reh mit Gänseleber
und Orangen -Johannisbeersauce
€ 15.-

Carpaccio vom Rinderfilet mit altem Balsamico mariniert
an Trüffelremoulade
€ 14,50

Feldsalatrösschen im Kräuterdressing
mit Speck und gerösteten Weißbrotwürfeln
€ 8,50

„Unser“ Parfait von der Gänsestopfleber im Weckglas
mit Quittenmarmelade
€ 17,50

Dazu unsere Wein- Empfehlung

2003er Gewürztraminer Auslese
Weingut Schloss Ortenberg, Baden
0,1l € 8,50

Warme Vorspeisen und Suppen

Gegrillte Riesengarnelen
in Zitronengras-Curry-Sauce mit Erdnussraviolis
€ 15.-

Kleines Ragout vom Kalbskopf in Gemüsevinaigrette
mit Kalbsbriesraviolis
€ 13.-

Gebratene Gänseleber mit sauren Linsen
€ 16.-

Essenz vom Tafelspitz mit Butterklößchen
und hausgemachten Maultäschle
€ 8,50

Passierte Linsensuppe mit Entenrilette -Ravioli
€ 8,50

Zitat von Epikur:

„Der Weise aber entscheidet sich bei der Wahl der Speisen
nicht für die größere Masse, sondern für den
Wohlgeschmack“

Fleischgerichte

Rumpsteak vom Freilandrind mit saisonalem Marktgemüse und Lyoner Kartoffeln (Für Liebhaber mit Fettkern als Ribeye, oder für Kalorienbewusste ohne Fettansatz)
Dazu reichen wir eine Auswahl von BBQ Sauce und pikantem Senf.

€ 20,50

Mignon vom Rinderfilet in der Trüffelkruste mit geschmortem Rotwein- Schalotten und Selleriepüree

€ 26.-

Weide- Lammcarée mit grobem Senf und Kräutern gebraten Ratatouille und Lyoner Kartoffeln

€ 25.-

Ochsenfetzen in milder Chillysauce mit Wok- Gemüse und Kräuterknödel

€ 18.-

Rosa gebratene Rehkeule in Preiselbeersauce
Apfelrotkraut und Spätzle vom Brett

€ 23

Fischgerichte

Filet vom Loup de mer mit geschmortem Fenchel und Limonenraviolis

€ 25.-

Duett von Atlantik Heilbutt und Riesengarnelen mit provenzalischem Gemüse

€ 24.-

Unsere vegetarische Spezialität:

Hausgemachte Raviolis von Ingwer Karotten und roter Beete mit Blattspinat

€ 14,50

