



Kutterkrabben

*zubereitet mit Apfelstückchen und Dillspitzen
auf Zucchini-scheiben, Whisky-Cocktailsauce*
€ 15,50

Sankt Jakobsmuscheln

an Beluga-Linsen, Gemüseperlen
€ 16,50

Zwei Wachtelbrüstchen

an Orangen-Portwein-Sauce, marinierte Orangenfilets
€ 19,50

Karamellisierte Gänsestopfleber

an Crustini, Kürbis-Apfel-Chutney, Cranberries, schwarze Walnuss
€ 24,50

Carpaccio vom Rinderfilet

*mit Kräuterpesto mariniert, Parmesanspäne, Champignons,
Pinienkerne, Blattsalate an Vinaigrette*
€ 15,50

Stracetto von Rote-Bete

*mit Akazienhonig marinierte, gebrannte Ziegenkäse-Praline,
sautierte Birnenspalten, Zupfsalat*
€ 14,50

OSTER-SONNTAG

21. April 2019

11.30 bis 21.00 Uhr

u n d

OSTER-MONTAG

22. April 2019

11.30 bis 17.00 Uhr

- durchgehend warme Küche -



Schottische Lammfleischsuppe
Kugeln von Sellerie, Karotte und Zucchini, Graupen
€ 7,50

Hummersuppe
nach Art des Chef
€ 18,50

Pot-au-feu aus dem Meer
„Unsere Fischsuppe“
im Safransud mit Pernod abgeschmeckt
Gemüseperlen, Dillspitzen
€ 16,50

Vegetarisch

Tagliatelle zu jungen, französischen Spitzmorcheln
in Sahnesauce
€ 23,50

Mit Ziegenkäse gratinierter Blattspinat
Tomaten-Balsamico-Sauce, Sellerie-Kartoffelstampf
€ 21,50

Sellerieschnitzel
Trüffeljus, Ratatouille, Süßkartoffelgratin
€ 23,50

Omelett
gebratene Edelpilze, grüner Stangenspargel,
Süßkartoffelgratin
€ 23,50

KARFREITAG
19. April 2019
11.30 Uhr bis 21.00 Uhr

- durchgehend warme Küche -

Fleisch- und viele Fischgerichte machen Lust auf ...

**...Pot-au-feu aus dem Meer im Safransud oder Kutterkrabben, Sankt Jacobsmuscheln,
U 5 Garnele, Seezunge, Seeteufel, Steinbutt, Norweger Wildlachs**



Skrei
in brauner Butter gebraten
Safransauce, grüner Stangenspargel,
Gemüserisotto
€ 29,00

Auf der Haut kross gebratenes Zanderfilet
Senfsaatsauce, Blattspinat,
Süßkartoffelgratin
€ 28,50

Potpourri von Edelfischen
Trüffeljus, gebratene Pilze, Süßkartoffelgratin
€ 28,50

Zartes Rinderrückensteak
(marmoriert) – rosa gebraten
Thymianjus, Ratatouille, Süßkartoffelgratin
€ 26,50

Salzwiesen-Lammrücken
unter einer Kräuterkruste, Madeirajus,
Ratatouille, Süßkartoffelgratin
€ 36,50

Ragout von der Lammkeule
Barolosauce, Champignons, Perlzwiebeln, Dörrtomaten,
Oliven, Petersilienkartoffeln
€ 28,50

Geschmorter Kalbstafelspitz
junge, französische Spitzmorcheln in Cognacrahm,
grüner Stangenspargel, Sellerie-Kartoffelstampf
€ 29,50

Geschmorte Ochsenbäckchen
Rotweinschalottensauce, cremiger Wirsing,
Petersilienkartoffeln
€ 26,50

SONNTAG
12. Mai 2019
MUTTERTAG

Unser Muttertags-Menü lädt zu einer Aromenreise ein



Mokka-Schoko-Kardamon-Eisparfait
mit Marillen-Rum-Sauce
€ 10,50

Champagner-Sorbet Grand Cru
Vieux Marc de Champagne
auf Früchtebett
€ 8,50

Litschi-Sorbet
auf Früchtebett
€ 8,50

Dunkles Schokoladen-Mousse-Türmchen
mit flüssigem Kern von Himbeermark,
€ 10,50

Schokoladen-Souffle mit flüssigem Kern
herrlich sämiges Vanilleeis
€ 10,50

Lavendel-Eisparfait
auf Ananas-Carpaccio
€ 9,50

Tasse Kaffee Crème / Espresso / Cappuccino
Grappa und hausgemachtes Gebäck
€ 11,00

Z i e g l e r

Alte Zwetschge Jahrgang 2003 43% vol. € 11,50
Wallnussgeist Edelbrand 43% vol. € 9,50
Obstbrand aus Äpfel und Birnen 43% vol. € 7,50
Williams Birnen-Brand 43% vol. € 7,50
Wald-Himbeergeist 43 % vol. € 7,50
No. 1 Wildkirsche 43% vol. € 12,90
Mirabellenbrand 43% vol. € 7,50
Weinbergpfirsich Likör 18% vol. € 7,50



FISCH-FESTIVAL

*Sankt Jakobsmuscheln
an Beluga-Linsen, Gemüseperlen*



*Hummersuppe
nach Art des Chef*



*Skrei
in brauner Butter gebraten
Safransauce, grüner Stangenspargel,
Gemüserisotto*



*Litschi-Sorbet
Hibiskusblüte*

*Menüpreis Euro 62,50 pro Person
ab 2 Personen*



CHEF-MENÜ

Norweger Wildlachs
mit frischen Kräutern überkrustet,
Ratatouille, Zucchini-Flöron



Ragout von der Lammkeule
Barolosauce, Champignons, Perlzwiebeln, Dörrtomaten,
Oliven, Petersilienkartoffeln



Mokka-Schoko-Kardamon-Eisparfait
mit Marillen-Rum-Sauce

Menüpreis Euro 49,50 pro Person
ab 2 Personen