Unser Menü zum Wochenende

Komponiert aus tagesfrischem Angebot
unter Berücksichtigung regionaler und saisonaler Produkte.

Kleine Einstimmung
mit ofenfrischem Dinkelmini

∞

Gemüsesuppe mit Topinambur und Frühlingskräutern

8,80 €

∞

Salatvorspeise
mit Gelbe-Bete-Carpaccio und marinierten Belugalinsen
12,80 €

∞

Hausgemachter Brezel-Weckknödel
Pfannengemüse, Steinchampignons
und feine Soße

29,80 €

4-Gang Menü 52,80 €

Rückensteak vom Weidekalb
Steinchampignons, Pfannengemüse
Kartoffelpüree

36,80 €

4-Gang Menü 63,80 €

Steinbuttfilet aus Isländer Wildfang
à la provençale
neue Iptinger Kartoffeln

36,80 €

4-Gang Menü 63,80 €

∞

Schoko-Mousse auf Fruchtpüree
Mandeln und flüssige Schokolade
8,80 €

Zwischengerichte:

In kretischem Olivenöl gebratenes Gemüse
mit mediterranen Kräutern
16,80 €

Atlantik-Rotgarnelen à la provençale
21,80 €