

Saison Menü

Gruß aus der Küche
Amuses-Bouche

Vorspeise

Lachs Tartar mit Gurke, Apfel und Schnittlauch
Tartare de saumon avec concombre, ciboulette et pomme verte

oder / und

Cappuccino von der Pastinake, Haselnuss und Trüffel
Cappuccino de panais, noisette et truffe

Sorbet

Hauptgang

Gegrillte Entenbrust an einer Porto Jus mit allerlei vom Wirsing und einem Kartoffel Mille-Feuille
Magret de canard avec une jus de porto, un assortiment de choux frisé et une mille-feuille de pomme de terre

Dessert

Joghurt Parfait mit einer Variation von der Orange
Parfait de yaourt et une variation d'orange

3 Gang 62.00

4 Gang 69.50

Menüpreis gilt nur tischweise,
Ansonsten wird der Kartenpreis verrechnet

Sit
DOWN

Vorspeisen

Tagessuppe

Potage du jour

8.50

Cappuccino von der Pastinake, Haselnuss und Trüffel

Cappucino de panais, noisette et truffe

11,00

Austern serviert mit Zitrone und Schalotten Essig

Huîtres servis avec citron et vinaigre d'échalotte

3 Stck 12.00 6 Stck 24.00

Carpaccio vom Rind mit Rucola, Trüffel und Parmesan

Carpaccio de bœuf avec une salade de roquette, truffe et parmesan

18,00

Lachs Tartar mit Gurke, Apfel und Schnittlauch

Tartare de saumon avec concombre et ciboulette et pomme verte

19,00

Hausgemachtes Pulled Pork an einem Paprika chutney und Nussbutterschaum

Pulles Pork fait maison avec poivron et beurre noisette

19.50

Hauptgerichte Fisch

Medaillon vom Lachs mit allerlei vom Blumenkohl und Miso

Médaillon de saumon avec une variation de choux fleurs et miso

30.00

Gegrilltes Thunfisch Steak mit Pad Ba Mee und Wok Gemüse

Steak de thon grillé avec des légumes sautés et Pad Ba Mee

35.00

Wählen Sie bitte pro Tisch maximal 4 verschiedene Gerichte

Informationen für Allergiker erhalten Sie auf Anfrage gerne bei der Küche

Sit
DOWN

Hauptgerichte Fleisch

Rumpsteak 33.50
Rumpsteak grillé

Entrecôte (Rib-Eye) 35.00
Entrecôte

mit Fritten, Gartensalat und einer Rotwein-Pfeffer Soße oder Kräuterbutter
avec des frites, salade mix et une sauce aux poivres ou de beurre maître d'hôtel

**Gegrillte Entenbrust an einer Porto Jus mit allerlei vom Wirsing und
einem Mille-Feuille von der Kartoffel**

Magret de canard avec une jus de porto, un assortiment de choux frisé et une mille-feuille de pomme de terre
36,00

Gegrillte Geflügel Spieße mit gebratenen Nudeln und Wok Gemüse
Brochettes de poulet grillé avec des nouilles sautées et légumes sautés
29.00

Kalbsleber mit gegrilltem Apfel, Blumenkohl und Kartoffel Püree
Foie de veau avec des oignons braisée, des légumes de saison et des pommes dauphine
26.00

Hauptgerichte Vegetarisch

Pad Ba Mee mit Wok Gemüse und frittiertem Tofu
(Thailändisch gebratene Nudel)
Pad Ba Mee avec de légumes au wok et tofu frit
26.00

Gegrilltes Blumenkohl Steak mit Kapern, Zitrone und einer Kartoffelmoussline
Steak de chou fleurs avec des capres, citron et pure de pomme de terre
27.00

Kinderkarte (bis 12 Jahre)

Tagessuppe

Potage du jour

7.00

Chicken Nuggets mit Fritten und Kompott

Chicken nuggets avec des frites et compote

12.00

Kindersteak mit Kartoffel Püree und Gemüse

Steak de boeuf avec purée de pommes de terre et légumes

19.00

Dessert

Joghurt Parfait mit allerlei von der Orange

Parfait de yaourt et une variation d'orange

14,00

Moelleux au Chocolat mit hausgemachtem Vanille Eis und Waldfrüchteragout

Moelleux au chocolat avec un ragoût de fruits des bois et une boule de glace vanille maison

12.00

Crème Brûlée mit hausgemachtem Sorbet

Crème brûlée avec une boule de glace vanille maison

12.00

Dame Blanche mit hausgemachtem Eis

Dame Blanche

13.00

Trilogie von hausgemachtem Sorbet

Trilogie de sorbets fait maison

13.00