

Menükarussell

Tatar vom Rind
- klassisch mariniert –
mit hausgebackenem geröstetem Landbrot
Tartar of beef -marinated classic- with home-baked roasted country bread

12,50

* * * * *

Kleiner Edelfischeintopf mit Safran

Small noble fish stew with saffron

* 2,3,4,9

11,00

* * * * *

Gebratenes Filet und Brandade von der Lachsforelle
mit Orangen-beurre-blanc, geschmortem Chicorée
und cremigem Getreiderisotto

Fried fillet and brandade of salmon trout

with orange-beurre-blanc, braised chicory and creamy cereal risotto

* 1 Weizen,3,4,7,9

22,50

oder

or

Warm geräucherte Brust von der Barbarie Ente
mit Sauerkirschglace, Spitzkohl und gebackenen Kartoffelbällchen

Warm smoked breast of the Barbarie duck

with sour cherry glace, cabbage and baked potato balls

*1 Weizen,7, 9, 10

22,50

* * * * *

Zitronentarte mit Baiser und Buttermilcheis

Lemon tart with meringue and buttermilk ice cream

* 1 Weizen,3,7,8 Mandel

8,50

pro Person

per Person

4 Gänge Menü

4 courses

49,00