

Unsere Empfehlungen

Aperitif: Martini Fiero – frischer mediterraner Aperitif mit
Blutorange und Basilikum 7,90

Wein: Rose – Frankreich – Grenache

Feiner, trockener Rose, Sortenrein aus der Grenache Traube

0,2 l - 7,40

Hauptgerichte

Spitzen vom Rinderfilet, sautierte Pfifferlinge, Cognac-Rahm
und hausgemachten Spätzlen, Beilagen Salat 34,50

gebratenes Perlhuhn auf Pilzrisotto, nappiert mit Rotweinjus 29,50

Kalbsleber mit Röstzwiebel-Püree, gebratene Pfifferlinge, Jus 29,50

Gebratenes Zander-Filet mit Dill-Kartoffeln,

Mini-Möhren und Wildem Brokkoli, Senfsauce 28,50

Angelschellfisch - gedünstet, Salzkartoffeln Beilagen Salat und

Dijon-Senfsauce 24,50

Handgemachte Fettuccine, gebratene Black-Tiger-Garnelen

mit Wok-Gemüse „süß scharf“ 22,50

Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Basilikum-Knödel in Pfifferlings-Rahm und Baby-Spinat 24,50

Cremiges Pfifferling-Risotto, Grana-Padano,

Kirschtomaten und grünem Spargel 22,50

Pfifferlinge, Bratkartoffeln, Rührei 22,50

Sommerlicher Baby-Leaf-Salat mit gebratenen Pfifferlingen

und Pinienkernen 19,90