

Food

intro	dazwischen	höhepunkte	finale
<p>Wildgarnelen Carpaccio geeister grüner Apfel / Fenchelsaat / Creme Fraiche 18€</p>	<p>Freiland Ei Forellen Kaviar / Kartoffelcreme 13,50€</p>	<p>Kabeljau Blumenkohl- Risotto / Trüffel / Spinat 30€</p>	<p>Käseauswahl 10€</p>
<p>Wildkräutersalat (vegi) gebrannte Wallnuss / Camembert / geräucherte Preiselbeeren 13€</p>	<p>Kürbis Suppe 8€ Garnelen / Curry / Hibiskus 13,50€</p>	<p>Hirsch Ragout Wurzelgemüse / Kartoffeln / Majoran- Schmand 26€</p>	<p>Cheesecake Zwetschgenröster / Riesling 9€</p>
<p>Rinder Carpaccio Kapern / Olive / Tomate / Zitrone 14€</p>	<p>Tagliolini schwarzer Trüffel aus dem Piemont / / Parmesan ZG 15 € / HG 25 €</p>	<p>Rinderfilet Senf Jus / Speck- Bohnen / cremige Kräuter- Polenta 32€</p>	<p>Schokomousse Whisky- Trauben / Vanille Eis 10€</p>
<p><i>Wenn Sie Allergien haben, etwas vegetarisches oder veganes essen möchten, sprechen Sie uns gerne an !</i></p>	<p><i>Weiter Empfehlungen finden Sie auf unseren Tafeln und direkt bei unserem Personal !</i></p>		

VS = Vorspeise / HG = Hauptgericht / ZG = Zwischengericht
Preise in Euro, inkl. 7% MwSt.

Allergene sind separat ausgewiesen / Unser Fleisch und Fisch kommt aus nachhaltiger Aufzucht und Wildfang und unser Gemüse ist aus regionalem und saisonalem Anbau und alles wird mit Herz und Handwerk von uns frisch für Sie zubereitet !

„Wir akzeptieren Zahlungen in Bar sowie Kartenzahlungen via EC“

Unsere Klassiker

Bretonische Austern / Pumpnickel / Zitrone
Stk. 3,50€

-

Tagliolini / schwarzer Piemont Trüffel
ZG 16€ / HG 26€

-

Wiener Schnitzel / lauwarmer Kartoffel- Gurkensalat / Preiselbeeren
25€