

Lunch

Vorspeisen	Zwischengänge	Hauptgänge	Dessert
Bretonische Austern Zitrone, Chester Brot Stk. 3,50€	Enten Consommé Champignons, Thai Lauch 9,50€	Handgemachte Wild- Maultaschen Wurzelgemüse, Jus 22€	Williams Birne geeist Ziegenkäse, Mandel 11€
Rinder- Tatar Bauernbrot, Salat VS 16€ / HG 22€	Tagliolini schwarzer Trüffel ZG 16€ / HG 26€	Wiener Schnitzel Preiselbeeren, Kartoffel- Gurkensalat 23,50€	Mandelschnitte „winterlich“ 11€
Wildgarnelen- Carpaccio weißer Pfirsich, Salzmandel 17€	Original Spaghetti „Carbonara“ ZG 7,50€ / HG 11€ (nur mit Landei, ohne Sahne)	Schmorbraten Rotkohl, handgemachte Knöpfe 25€	Tiramisú 9€
Feldsalat Apfel, karamellisierter Ziegenkäse 13,50€	Pappardelle con Ragout „a la Bolognese“ ZG 8,50€ / HG 13,50€	Seehecht Schwarzes Risotto, Pomelo 29€	Sorbetauswahl 7,50€