

Vorspeisen

Nussig-Luftgetrockneter Rehschinken

mit Roten Balsamico-Linsen, Cumberlandsauce
und Butterbrioche

14,50 €

Tatar vom Limousin Rinderfilet

mit Reibeküchlein und Sauerrahm

15,90 €

Ziegenkäse im Strudelteig

auf Mango-Avocado Süß-Sauer

dazu Wildkräutersalat und Himbeeressig-Dressing

12,50 €

Carpaccio vom Limousin Rinderfilet

mit getrüffeltem Spaghettini und gehobeltem Parmesan

16,50 €

Räucherlachsrosen „all time classic“

auf Senfhonigcrème mit Reibeküchlein
und Salatbouquet

13,50 €

Salate

Variation von knackigen Herbstsalaten

mit Trauben, Nüssen und Pinienkernen an Himbeeressig-Dressing

7,50 €

Karamellierte Gänseleber

auf Bratapfel-Chutney,

dazu Wildkräutersalat in Balsamico-Dressing

11,90 €

Suppen

Schaumige Steinpilzcremesuppe

mit frischem Majoran und Croûtons

7,90 €

Feine Hummercrèmesuppe

mit gebratenen Scampi

8,90 €

 = vegetarisch