Menü

VORSPEISEN

I Saisonale Suppenspezialität I

I Antipasti Misti I

Mit marinierten Pilzen, Tomaten, Mozzarella, Paprika, Aubergine, und Zucchini

I Tatar - Duett vom Rind & Lachs I

Mit knuspriger Tempura - Garnele

HAUPTSPEISEN

I Zart gebratener Kalsbrücken unter der Kräuterkruste I

An feinem Rotweinjus, saisonalem Gemüse und knusprigen Dorfkrug - Kartoffeln

I Auf der Haut gebratenes Zanderfilet I

Mit feiner Beurre Blanc, saisonalem Gemüse und cremigen Kartoffelstampf

I Frische Tagliolini I

Mit frisch gehobeltem Trüffel oder saisonalem Gemüse

NACHSPEISEN

I Schkoladen - Malheur mit flüssigem Kern I

Begleitet von frischen Früchten, hausgemachten Crumble und einer Kugel feinem Vanilleeis

I Crème brûlée nach Art des Hauses I

Mit frischem saisonalem Früchten und zarter Karamellkruste

I Warmer Apfel - Crumble I

Mit hausgemachten Butterstreuseln und einer Kugel feinem Vanilleeis