

Aperitif

Prosecco Superiore DOCG Valdo - 0,1l	8 €
Prinz von Salm „La Principessa“ Rosé Sekt Nahe- 0,1l	9,50 €
Jörg Geiger PriSecco Cuvée Nr.12 0,1l / alkoholfrei	8 €
Ramazotti Rosato Peach	10 €
Pampelle Spritz	10 €
Louis Roederer Champagner 0,375l	
- Collection 243	60 €
- Rosé 2016	75 €

Vorspeise

Salat der Saison 19 €
Ziegenkäse / Honig / Thymian
geröstete Kerne / Balsamico

oder

Parmesan
geröstete Kerne / Balsamico

Tatar vom schottischen Lachs 23 €
„Label Rouge“
Röstitaler / Schmand / Gartenkresse
Saiblings-Kaviar

Gnudi 12 €
Ricotta-Gnocchi / geschmolzene Tomaten
Basilikum-Pesto

Hauptgang

Geschmorte Ochsenbäckchen 28 €
cremige Polenta / Tagesgemüse
Pflaumenteepuree

Kalbs Cordon bleu 30 €
Serrano-Schinken / Mozzarella
Kartoffelpüree / Gemüse

Lammrücken unter Kräuterkruste 36 €
Kartoffelgratin / Prinzessbohnen Portweinjus

Gnudi 22 €
Ricotta-Gnocchi / geschmolzene Tomaten
Basilikum-Pesto

Suppe

Ofensuppe 9 €
Tomate / Paprika / Erdnuss
Brotchip

Rinder Consommé 15 €
Ochsenchwanzraviolo Schnittlauch

Nachspeise

Schokolade Humboldt 13 €
Küchlein / Parfait / Mousse

Französischer Kuh- und Ziegenkäse 17 €
Trauben / Fruchtbrot / Feigensenf

Lavendel Crème brûlée 10 €

Dessertwein

2017 Sauternes 8 €
PETIT GUIRAUD 5cl

Graham`s 10 Y Tawny Port 5 cl 8 €

Graham`s 20 Y Tawny Port 5 cl 16 €

Neben unserer saisonalen Speisekarte bieten wir wechselnde Menüs, Vor- und Hauptspeisen, sowie Nachspeisen an.

