

Saison-Menü

Winterliche Blattsalate
mit Kräuterdressing,
Parmesan und Schwarzwälder Schinken

* * *

Kraftbrühe vom Weideochsen
mit Suppenmaultaschen und buntem Gemüse

* * *

Schweinefilet, am Stück gebraten
an Balsamico-Reduktion,
dazu Frühlingslauch
und getrüffeltes Kartoffelpüree

* * *

Creme Brullée
mit Espresso - Eis

42,50 €

Auszug aus der Speisekarte

Rote-Beete-Carpaccio mit gratiniertem Ziegenkäse und Apfelvinaigrette, an Salatbouquet	11,50 €
Gebratene Tranchen von der Lammhüfte auf Bärlauch-Graupen-Risotto, Broccoli und Rotwein-Balsamico-Reduktion	26,80 €
Gebratenes Lachs-Forellenfilet aus dem Gutachtal auf Chicorée, Mango und Kichererbsen, dazu Kartoffeln	21,50 €
Kalbsleber gebraten in Madeira-Sauce mit Zwiebeln, Apfel und Bratkartoffeln	17,80 €
Kartoffel-Gnocchi mit Spinat, roter Beete und Ziegenkäse, dazu ein bunter Salat	12,50 €
Campari-Parfait auf Mangospiegel und Müslicrunch	7,50 €