

Vorspeisen

Büffelmozzarella

Pflücksalat / alter Balsamico / geschmolzene Tomaten / Croûtons
11,50€

frischer Saibling

*Nordsee Krabben / Tartar / Texturen vom Granny Smith Apfel /
grüne Gurke / Kräutersalat 13,50€*

gemischter Pflücksalat

*gebratene Pfifferlinge / Kirschtomaten / Kürbiskerne / Croûtons /
Gartenkresse 8,50€*

Suppen

Gurken - Melonen Kaltschale

Ingwer / Basilikum / Frühlauch / Buttermilch 6,50€

Tomaten Kraftbrühe

confierte Tomatenfilets / gebackener Ziegenkäse / Schnittlauch 6,90€

Zwischengänge

Schnecken aus dem Elsass

6 Stück / Kräuterbutter / Weißbrot 12,90€

Rochenflügel

Spaghettini / Lauchgemüse / Kapernbutter 15,50€

Fisch & Vegetarisch

Rotbarbe

als Filet gebraten / Speck - Chicorée / Speckschaum 17,90€

Risotto

Tomate / Rucola / Parmesan 16,90€

Fleisch & Geflügel

Großer Sommersalat 8,50€

mit 3x Garnele 16,90€

mit 2x Rotbarbenfilet 19,70€

mit Rinderfilet 28,90€

mit Büffelmozzarella 15,90€

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein

*vom Schlachtbetrieb Jungermann in Manderbach / Pommes Frites /
kleiner Salat* 16,80€

Hähnchenfilet „Cesar Salad Style“

Sous Vide gegart / gebratener Römersalat / Parmesan / Kopfsalatjus
21,90€

Rinderfilet

gebraten / Schwenk Gemüse / Kartoffelgratin / Jus 29,80€

- mit 1x gebratene Entenstopfleberscheibe 34,90€

Kalbskotelette ca. 500g (für 2 Personen)

Schwenk Gemüse / Röstkartoffeln / Jus 45,80€

Desserts & Käse

Schnitte „Schwarzwälder“

Kirsche / Joghurt / Schokolade 12,50€

kleine Käseauswahl

*vom Affineur Heribert Becker / Feigensenf / 9,90€
Trauben / Walnüsse*

Eiscreme pro Kugel 2,40€

Vanille

dunkle Schokolade

Popcorn

Sorbets

Himbeere

Kirsche

Waldmeister

Gourmetmenü

frischer Saibling

*Nordsee Krabben / Tartar / Texturen vom Granny Smith Apfel /
grüne Gurke / Kräutersalat*

Tomaten Kraftbrühe

confierte Tomatenfilets / gebackener Ziegenkäse / Schnittlauch

Schnecken aus dem Elsass

6 Stück / Kräuterbutter / Weißbrot

Hähnchenfilet „Cesar Salad Style“

Sous Vide gegart / gebratener Römersalat / Parmesan / Kopfsalatjus

Schnitte „Schwarzwälder“

Kirsche / Joghurt / Schokolade

oder

kleine Käseauswahl

vom Affineur Heribert Becker / Feigensenf / Trauben / Walnüsse

63,90€

Vegetarisches Menü

Gurken - Melonen Kaltschale

Ingwer / Basilikum / Frühlauch / Buttermilch

Risotto

Tomate / Rucola / Parmesan

Schnitte „Schwarzwälder“

Kirsche / Joghurt / Schokolade

oder

kleine Käseauswahl

vom Affineur Heribert Becker / Feigensenf / Trauben / Walnüsse

32,80€