

## *Vorspeisen*

*Gebeizte Lachsforelle  
mit Orangen-Endiviensalat*

€ 13,-

*Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan und Ruccola*

€ 12,50

*Jakobsmuscheln mit Tomatenpesto  
und kleinem Salat*

€ 14,-

*Gebratene Gänsestopfleber mit glasierten Äpfeln  
und Mandeln an Feldsalat*

€ 15,-

## *Suppen*

*Erbsenschaumsuppe mit Riesengarnele  
und grossem Speck*

€ 9,-

*Ochsenschwanzessenz mit Ravioli*

€ 9,-

*Hummer –Créme -Suppe  
mit gebratener Jakobsmuschel*

€ 10,-

## *Hauptgerichte*

*Rosa gebratene Entenbrust  
auf geschmortem Curry-Weißkraut und Gnocchi*

€ 24,-

*Nüsschen von der Rehkeule mit Wirsing  
und Preiselbeer-Grießplätzchen*

€ 26,-

*Gratiniertes Kalbsrückensteak mit Brokkoli,  
Austernpilzen und Radicchio-Risotto*

€ 24,-

*Rinderfilet mit Erdkohlrabi und Kartoffelrösti*

€ 28,-

## *Fisch*

*Mit Kräutern gefüllte Dorade im Ganzen gebraten  
mit mediterranem Gemüse, Rosmarinkartoffeln  
und Ratatouille*

€ 19,50

*Kabeljau auf Kartoffel-Lauchpüree  
mit Rotweinzwiebeln und grünem Spargel*

€ 24,-

## *Vegetarisch*

*Spinat-Ricotta Canneloni mit mediterranem Gemüse,  
Ruccola und Parmesan*

€ 19,-

## *Dessert und Käse*

*Tartelette von Belgischer Schokolade mit Kirschen  
und Espressoiscreme*

€ 10,-

*Mangofruchtschnitte mit Blutorangensorbet*  
€ 10,-

*Variation von der Birne*

€ 10,-

*Fränkischer Ziegenkäse mit Feigensenf*

€ 11,-