

Tageskarte

Suppen

Cremesuppe von der Pastinake
mit Trüffelcrostini
5,50

Vorspeisen

Bunte Blattsalate
mit gerösteten Kernen und Croûtons
5,50

Parmesanmousse
mit Ruccola und Pesto von getrockneten Tomaten
8,50

mit Honig gratinierter Ziegenkäse
mit karamellisierten Walnüssen auf bunten Blattsalaten
8,50

Carpaccio vom Rinderfilet
mit Rucola, Olivenöl, Balsamico und Parmesanspänen
10,50

hausgemachte Ravioli mit Kartoffel- Frischkäsefüllung
in Schnittlauchsahne
9,00

Liebe Gäste, gerne erhalten Sie von unserem Service unseren Dokumentationsordner, in dem alle Speisen hinsichtlich enthaltener Allergene detailliert aufgeschlüsselt sind.

Tageskarte

Hauptgerichte

großer Salatteller von knackigen Salaten, Gurken und Tomaten
mit gegrillter Hähnchenbrust, Weißbrotcroûtons und gerösteten Kernen, dazu Weißbrot
9,50

Schweinelende am Stück gegrillt
auf Pfefferrahm, Mandelbroccoli und Kartoffelrösti
17,00

geschmorte Kalbsbäckchen
mit glasiertem Gemüse auf Semmelschmarrn
18,00

Lachsfilet mit Garnelen und Gemüsestreifen
in Rieslingrahm, dazu zweierlei Reis
18,00

Poulardenbrüstchen vom Grill
mit Gorgonzolasahne auf Blattspinat, dazu Rosmarinkartoffeln
17,00

Gemüsebolognese mit roten Linsen
und Parmesanspänen auf Bandnudeln
12,50

Liebe Gäste, gerne erhalten Sie von unserem Service unseren Dokumentationsordner, in dem alle Speisen hinsichtlich enthaltener Allergene detailliert aufgeschlüsselt sind.

Tageskarte

Desserts

Mousse von weißer Schokolade
mit Holunderbeerensößchen
7,00

Zwetschgenparfait
mit karamellisierten Mandeln auf Zimtschaum
6,00

Warmes Schokoladensoufflé
mit Vanilleeis und roten Beeren
8,50

Walnusseis
auf Rotweinpflaumen
6,50

Solokugel Himbeersorbet
4,00

gemischtes Eis (Walnuss, Schokolade und Vanille)
4,00

gemischtes Eis (Walnuss, Schokolade und Vanille) mit Sahne
4,50

Liebe Gäste, gerne erhalten Sie von unserem Service unseren Dokumentationsordner, in dem alle Speisen hinsichtlich enthaltener Allergene detailliert aufgeschlüsselt sind.