

Unsere KLASSIKER

VORSPEISEN

Carpaccio vom Sellerie 12,00€ 

*Trüffelvinaigrette, Feldsalat,
Senfkaviar*

Thunfisch Tataki 12,00€

*Ponzu, Kimchi Gurken,
Frühlingslauch*

Veggie Steak Tatar 11,00€ 

Rote Beete, Linse, Reisprotein

Maronen Cremesuppe 8,00€ 

Rosmarin Croutons

HAUPTGERICHTE

Steak vom Roastbeef (Taurus Gold) 38,00€

Pommes, Tomatenbutter, kleiner Salat

Schweinefiletspitzen Stroganoff 25,00€

*Champignons, Essiggürkchen, Bacon,
Duftreis*

Gebratenes Lachsfilet 25,00€

Fisch Fumet, Duftreis, Blattspinat. Lauchöl

Gegrillter Spitzkohl 22,00€ 

*Misosauce, Kartoffelroulade, gebratene
Saitlinge*

TAGLIOLINI MIT

Gebratenen Garnelen 22,00€

Hummerbutter Sauce, Knobi, Kräuter

Pistazienpesto 22,00€ 

Geröstete Kirschtomaten, Burrata

Unsere KLASSIKER

DESSERTS

Warmer Applecrumble 9,00€
Vanilleeis

Dunkle Mousse au chocolat aus
Arhuaco Schokolade 7,00€

Was ist eigentlich...?

Roastbeef der Marke Taurus Gold

Premium Rindfleischmarke von Südamerikanischen Rindern, die in den Graslandschaften Uruguays aufwachsen. 100% Getreidefütterung, naturfreundliche Haltung ohne Beschleunigung.

Sticky Toffee Pudding

Britisches Dessert aus einem dunklen, saftigen Biskuitkuchen, der mit Toffeesauce serviert wird.

Arhuaco Schokolade von Original Beans

Ethische Schokolade aus nachhaltigem Anbau im Stammesgebiet der Arhuaco in Kolumbien.

Für kleine Gourmets -
Unser Kindermenü in
2 Gängen



HAUPTSPEISE ZUR WAHL

Hähnchen Schnitzel mit
Pommes

Nudeln mit Tomatensauce

Kleines Lachsfilet mit Kartoffelpüree

DESSERT

Zwei Kugeln Eis nach
Tagesangebot

Menüpreis 15,00€

Umbestellungen

Grundsätzlich sind Umbestellungen bei uns möglich. Bitte beachten Sie aber, dass wir hierfür einen Aufpreis, der sich nach dem jeweiligen Aufwand richtet, berechnen.

SAISONALES

VORSPEISEN

Entenleber Venezianische Art 13,00€
Glasierte Zwiebeln, Weißwein, Petersilie

Gerösteter Markknochen 12,00€
Brot, Radieschen, Salatgarnitur


Confit de canard 12,00€
Entenkeule bei Niedrigtemperatur in eigenem Fett gegart und knusprig ausgebacken, marinierter Wildkräutersalat, grüner Apfel

HAUPTGERICHTE

Filet vom Rotbarsch 24,00€
Buntes Gemüse, Safransauce, Duftreis

Wildgulasch 26,00€
Kartoffelroulade, Rotkohl

Zweierlei von der Ente 28,00€
Brust und confit de canard, dunkle Portweinjus, Kartoffelroulade, Rotkohl, Aperol Orangen

Gnocchi Cacio e Pepe 19,00€ 
Gestoßener Pfeffer, Pecorino, kleiner Salat