

Vorspeise

Tatar vom Jungbullen mit geröstetem Graubrot und Wachtelei

16.-

Vitello Tonnato vom Milchkalb mit Kapern und Thunfischcreme

16.-

Hausgemachter Meeresfrüchtesalat

16.-

Saibling-Avocadotatar mit Orangen-Honig-Senfsoße

16.-

Gefüllte Feige mit Ziegenkäse auf Rote Beete Carpaccio

14.-

Feldsalat mit Mango und Mozzarella

14.-

Suppen

Rote-Beete-Apfelsuppe Cashewsahne

9.-

Weihnachtssuppe mit Lebkuchencroutons und Parmaschinkenchips

10.-

Pasta

Spaghetti Vongole

21.-

Spaghetti mit Riesengarnelen

26.-

Krustentierbolognese

22.- / 33.-

Tagliolini mit schwarzem Trüffel

18.- / 26.-

Fisch

Saibling mit Thymianbutter, Spinat-Zitronengemüse und kleinen Kartoffeln

30.-

Zander unter der Kartoffelkruste mit Balsamicolinsen

27.-

Kabeljau Loins mit Senfsoße und Radicchiorisotto

32.-

Fleisch

Maishendlbrust mit Tomaten-Paprikagemüse und Rosmarinkartoffeln

24.-

*Salimbocca vom heimischen Reh mit Gewürzäpfeln, Rosenkohl und
Schupfnudeln*

34.-

Rinderbäckchen mit Topinamburpüree und Buttergemüse

28.-

Vegetarisch

Kürbispaghetti mit getrockneten Tomaten und Walnüssen

16.-

Geschmorrte Sellerie mit Topinamburpüree und Trüffel

19.-

Dessert

Mandarinen-Spekulatius Torte

10.-

Lebkuchenmousse mit Glühweinbirne

10.-

Crème Brûlée von der Tonkabohne mit Baileyseis

11.-