



| VORSPEISEN

Rinder-Carpaccio	18,-€
Rucola Parmesan Balsamico-Crème Pinienkerne	
j	
Jakobsmuscheln	19,-€
Orangen-Joghurt Frisée Belugalinsen-Salat Korianderkresse	
g,j,h,b	
Limes-Wildkräutersalat	16,-€
Rote Beete Avocado Passionsfrucht Vinaigrette Croûtons Kerne	
a,j	

| SUPPEN | ZWISCHENGERICHT

Rinder-Kraft-Brühe	12,-€
Wurzelgemüse-Julienne Markklößchen	
a,i	
Schwarzwurzel-Crème-Suppe	10,-€
Miso-Schaum Croûtons Gartenkresse	
a,i,g	

| HAUPTGANG

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust	28,-€
Thymian-Jus Fingermöhren Süßkartoffeltörtchen	
a,g,i	
Kalbstaufelspitz	27,-€
Meerrettich-Schaum Rübengemüse Petersilienkartoffel	
a,g,i	
Taunus Rehrücken	34,-€
Blaubeeren-Soße Rote Beete Relish Petersilienwurzel-Crème	
g,j	
Artischocken Ravioli	24,-€
Beurre blanc Schmortomaten Kalamata Oliven-Tatar Pesto	
a,g,j	
Wildes Kabeljaufilet	30,-€
Chardonnay-Sauce Babyspinat Rissolée-Kartoffel	
a,g,i,d	

| DESSERT

Topfenknödel Vanillesauce Zwetschgenröster c,g,h,e,a	15,-€
Dreierlei Sorbet	13,-€
Französische Käseauswahl Feigensenf Trauben Nüsse g,h,j,a	17,-€





„Allergene“

a) Glutenhaltiges Getreide

- a) Weizen
- b) Roggen
- c) Gerste
- d) Hafer
- e) Dinkel
- f) Kamut

b) Krebstiere

c) Eier

d) Fisch

e) Erdnüsse

f) Sojabohnen

g) Milchprodukte (Laktose)

h) Schalenfrüchte

- a) Mandeln
- b) Haselnüsse
- c) Walnüsse
- d) Cashewnüsse
- e) Pecannüsse
- f) Paranüsse
- g) Pistazien
- h) Macadamianüsse

i) Sellerie

j) Senf

k) Sesam

l) Schwefeldioxide und Sulfite in Konzentration von mehr als 10 mg/kg

m) Lupinen

n) Weichtiere

„Falls Sie unsicher sind, Fragen Sie uns“

