

# kleine Tafel

Waldpilzcrèmesuppe mit Majoran und Walnuss Ravioli	6,50
Tatar vom Seesaibling mit Apfel – Friseesalat, Mandeln und Perlzwiebeln	10,00
Carpaccio vom Rind mit Balsamico – Gelee, Parmesanchip und Basilikum – Öl	11,00
Variation von der Kartoffel mit sautierten Buchenpilzen schwarzem Trüffel und Wildkräutern	9,00
Vorspeisen-Degustations-Flight 3 Stück	14,00

# Große Tafel

Schwarzwurzelrisotto mit Tomatenfilets, Lauch und Estragon	14,00
Goldbrassenfilet mit mariniertem Fenchel, Fenchel – Essenz, Tomaten und Sesampolenta	19,00
Geschmorte Lammhaxe mit Zitronenpüree und Babygemüse	24,00
Gebratener Schwertfisch mit Staudensellerie, Kapern, Oliven, Rosinen und Salbeischaum	25,00
Geschmorte Entenkeule mit Orangenjus, Semmelknödel – Würfel, Rote – Beete - Mus und Kürbis	22,00

