

Unsere Apéritif-Empfehlung

*Prosecco di Valdobbiadene
mit Jus vom weißen Pfirsich
9,50 €*

Deutz + Geldermann
rosé Sekt, Flaschengärung
9,80 €

Rosenlimonade, alkoholfrei
6,80 €

[illegible]

Menü 69,50 €

*Lachstatar mit Kräuterdip
und rosa Kaviar an Kartoffelpuffer*

✕ ✕ ✕ ✕ ✕

Blattsalate in Joghurt-Dressing

✕ ✕ ✕ ✕ ✕

*Medaillon vom Hirschkalbsrücken
Preiselbeersöße, Rahmwirsing, Schupfnudel
oder*

*Seeteufel, Lachsfilet,
Jacobsmuschel, Hummerkrabbenschwanz,
Hummersoße mit Gemüsestreifen, Sahnenuudel*

⊗ ⊗ ⊗ ⊗ ⊗

Zimtparfait mit Zwetschgenröster

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Vegetarisches Menü 53,00 €

Rahmsuppe vom Hokaido-Kürbis

⊗ ⊗ ⊗ ⊗ ⊗

Blattsalate in Joghurt-Dressing

⊗ ⊗ ⊗ ⊗ ⊗

*Gratinierter Ziegenkäse
wilder Brokkoli, Tomate, Blattspinat,
rote Zwiebel, Gnocchi*

⊗ ⊗ ⊗ ⊗ ⊗

Zimtparfait mit Zwetschenröster

Allergene und Zusatzstoffe können Sie in separater Karte einsehen