



Handcrafted by Chef

Amuse-Bouche



Lauwarmes Anti. Pasti. Teller für Zwei zum Apéro

Gegrillte Zucchetti, Auberginen, Frühlingszwiebeln, Peperoni, Pilze und Knoblauch. Baumnussdressing

21.00

Kalte Kichererbsen Suppe, Wang Tang mit Schweinefleisch

Kichererbsen, Zwiebeln, Sellerie, Pfälzer, gemahlener Koriander, Seven Spice

Frühlingsrollenblätter gefüllt mit würzigem Schweinehack

13.00

Thunfischtatar

Frischer Thunfisch Zitronenöl, rote Zwiebeln, Ingwer, Soja und Sesam, Frittierte Kapern,

Toast und Butter

21.00



Roastbeef fein geschnitten, vom runden Mocken

Hausgemachtes Essiggemüse, Tatarsauce und Beilage nach Wahl

39.00

Duett von Seezunge und Dorade

An einer Weißwein Sauce mit Ratatouille-Gemüse und Beilage nach Wahl

49.00

Gebratene Polenta an Gorgonzola-Sauce

Ofentomate und Gemüse

29.00



Sauerrahmpudding mit Zitrusfruchtsalat

Nature-Joghurt, Sauerrahm, Puderzucker, Zitronensaft mit Filets von Orangen, Grapefruit und Limetten

14.00

Menu Roastbeef 89.00

Menu Fisch 99.00

Menu Vegi 79.00

Alle Vorspeisen, Hauptgang nach Wahl, Dessert

A La Carte

Saison Blattsalat: 11.00, Klein: 8.50

Gemischter Salat: 13.00, Klein: 10.50

Kalbsleber in Butter sautiert mit Zwiebeln, Balsamico und Jus 34.00

Schweins-Cordon-Bleu mit Greyerzer und Bauernschinken 36.00

selbstverständlich

regional, saisonal, hausgemacht und qualitätsbewusst