

SUPPEN & VORSPEISEN

	€
Weißer Tomatenschaumsuppe mit kandierten Kirschtomaten	8
Gemischte Blattsalate mit Mango-Erdnuss-Dressing, Gemüstreifen und gerösteten Kernen	9
Mousse von roten Linsen mit Falafel, Minzcrème und hausgebeizter Rinderlende	10
Bouillabaisse von See- und Meeresfischen mit frischem Knoblauchbrot und Sauce Rouille als Vorspeise	12
als Hauptgang	19

HAUPTGERICHTE

	€
Indisches rotes Gemüse-Curry mit gebackenem Basmatireis	12
Knuspriges Kartoffelrösti mit Avocadocrème, Blattsalaten und hausgebeitzter Rinderlende	14
oder geräuchertem Lachs	12
In Butter gebratenes Wiener Schnitzel mit buntem Gemüse, Kartoffeln und Preiselbeeren	19
Lammhaxe mit Tomaten-Minz-Couscous, Zuckerschoten und fruchtiger Bergpfeffersauce	19
Entrecôte mit Schmorgemüse und Rosmarinkartoffeln	21
Das Beste vom Kalb Filet und Bäckchen in Portweinjus mit Kartoffelmousseline und Favabohnen	24

KÄSE & DESSERT

	€
Griechischer Joghurt mit Erdbeeren, Karamellnüssen und Honig	11
Variation von Valrhona Schokolade Kuchen, Mousse, Sorbet mit Passionsfrucht	10
Gratinierter Ziegenkäse mit Balsamico-Trauben und Pistazien-Brioche	10

Liebe Gäste!

Wir bereiten unsere Speisen frisch für Sie zu und wünschen Ihnen ungetrübten Genuss. Informationen über Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie bei unseren Servicemitarbeiter/innen. Gerne beraten wir Sie ganz individuell!