

# Küchenklassiker

01. APRIL BIS 10. MAI

## VORSPEISEN

Mandelcreme mit Feldsalat, Bärlauch und Himbeere (F, H, M, O) (vegan) € 16,50

Vitello Tonnato mit rotem Rettich, Tomate und Kresse (C, D, G, H, L, M, O) € 17,90

## SUPPEN

Lauchkraftbrühe mit Cashew und Curry (F, H, O) (vegan) € 9,00

Bisque mit Garnelen-Brioche (A, B, C, G, H, N, O) € 9,50

## ZWISCHENGÄNGE

Gerstenrisotto mit Weißweinschaum,  
Navetten und Portulak (A, F, H, O) (vegan) € 18,90

Maultasche mit Spinat, Egerlingen und Zwiebel (A, F, H, L, O) (vegan) € 20,50

Gebratene Wachtelbrust mit Morchelrahm,  
Schalotten und Pasta Reis (A, F, G, M, O) € 22,90

Alle Angaben ohne Gewähr. Änderungen vorbehalten. Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.  
Allergensteckbrief, die 14 Hauptallergene: (A) Glutenhaltiges Getreide, (B) Krebstiere, (C) Ei, (D) Fisch, (E) Erdnuss, (F) Soja, (G) Milch oder Laktose, (H) Schalenfrüchte, (L) Sellerie, (M) Senf, (N) Sesam, (P) Lupinen, (O) Sulfite, (R) Weichtiere

## HAUPTGÄNGE

Hirschragout mit Sauerkirsche, Wirsing und Quarkknödel (A, C, G, H, L, O)	€ 30,50
Gebratene Maisentenbrust mit Johannisbeere, Erdnuss, Pastinake und Kartoffel (G, H, L, O, E)	€ 32,80
Gebratenes Roastbeef mit Sauerrahm, Duxelles-Frühlingsrolle und Sellerie (A, C, G, H, L, O)	€ 33,90
Gebratener Wolfsbarsch mit Olive, Portulak und Gerstenrisotto (A, D, F, G, M, O)	€ 31,90
Gebratener Heilbutt mit Wacholderjus, provenzalischem Gemüse und Focaccia (A, D, G, H, L, O)	€ 32,80

## DESSERT

Baba-Kugeln mit Vanille, Rum und Orange (A, C, G, H, O)	€ 12,50
Lavendel Crème brûlée mit Birne und Cassis-Sorbet (A, F, H, O) (vegan)	€ 14,90
Croissant French Toast mit Ananas, Kokos-Limetteneis und gerösteter Zitrone (A, C, G, H, O)	€ 15,90
Dessertvariation „Elements“ (A, C, E, F, G, H, N, O)	€ 17,50

# Feinschmecker-Menü

Vitello Tonnato mit rotem Rettich,  
Tomate und Kresse (C, D, G, H, L, M, O)

\*\*\*

Bisque mit Garnelen-Brioche (A, B, C, G, H, N, O)

\*\*\*

Gebratene Wachtelbrust mit Morchelrahm,  
Schalotten und Pasta Reis (A, F, G, M, O)

\*\*\*

Bananensorbet mit Kamille (A, H, O)

\*\*\*

Gebratenes Roastbeef mit Sauerrahm,  
Duxelles-Frühlingsrolle und Sellerie (A, C, G, H, L, O)

oder

Gebratener Wolfsbarsch mit Olive,  
Portulak und Gerstenrisotto (A, D, F, G, M, O)

\*\*\*

Croissant French Toast mit Ananas,  
Kokos-Limetteneis und gerösteter Zitrone (A, C, G, H, O)

---

Menü € 90,00

# Veganes Menü

Mandelcreme mit Feldsalat,  
Bärlauch und Himbeere (F, H, M, O)

\*\*\*

Lauchkraftbrühe mit Cashew und Curry (F, H, O)

\*\*\*

Gerstenrisotto mit Weißweinschaum,  
Navetten und Portulak (A, F, H, O)

\*\*\*

Grand Marnier Sorbet (A, H, O)

\*\*\*

Maultasche mit Spinat,  
Egerlingen und Zwiebel (A, F, H, L, O)

\*\*\*

Lavendel Crème brûlée  
mit Birne und Cassis-Sorbet (A, F, H, O)

---

Menü € 75,00