

TIME FOR LUNCH

VORSPEISE STARTER

SALAT AUS ROTER BETE
Ricotta | Honig

BEETROOT SALAD
Ricotta | honey

oder or

LACHSSPIESSE

Wasabimayonnaise | Salatgarnitur

SALMON SKEWERS
Wasabi mayonnaise | salad

oder or

LAUCH -& KARTOFFELSUPPE
CREAM OF LEEK AND POTATO SOUP

HAUPTGANG MAIN COURSE

HÜHNERBRUST
Pilzsauce | Kartoffelgratin

CHICKEN BREAST
Mushroom sauce | potato gratin

oder or

PLIN RAVIOLI

Salbeibutter

PLIN RAVIOLI

Sagebutter

oder or

FISH & CHIPS

FISH & CHIPS

DESSERT

MANDARINEN PANNA COTTA

MANDARIN PANNA COTTA

oder or

HAUSGEMACHTES EIS

HOMEMADE ICE CREAM

MO - SO 12.00 - 14.00 UHR
MON - SU 12.00 AM - 2.00 PM

3-GANG
3-COURSE

inkl. 0.5l Wasser, ein Kaffee & ein Glas Wein
incl. 0.5l water, one coffee & a glas of wine

49.—
49.—

TASTING MENU

I

KÜRBISCARPACCIO

Mandarine | gerösteter Kakiapfel

PUMPKIN CARPACCIO

Tangerine | roasted persimmon apple

oder or

GÄNSELEBERMOUSSE

Brioche | Beeren

FOIE GRAS MOUSSE

Brioche | berries

II

TAGLIOLINI

Schwarzer Sommertrüffel | Kürbis

TAGLIOLINI

Black summer truffle | pumpkin

III

ENTENBRUST

Karotte | karamellierte Marroni | Mandarine

DUCK BREAST

Carrot | caramelised chestnuts | tangerine

oder or

SEETEUFEL

Pernodsauce | Rosenkohl | Pastinake

MONKFISH

Pernod sauce | brussels sprouts | parsnip

IV

MANDARINE

Marroni | Feige

TANGERINE

Chestnut | fig

oder or

DER GRANATAPFEL

THE POMEGRANATE

Erleben sie unser Degustations Menu, welches tischweise serviert wird.

Unser Servicepersonal berätet sie gerne.

Experience our Tasting menu, which is served for the whole table

Our service staff will give you the best suggestions

4-GANG MENÜ
4-COURSE MENU

120.—
120.—