

ZUM ANFANGEN & ZWISCHENDURCH

Crèmesüpple von der Erbse mit Kokosmilch, gegrillte Gamba

14.00

Allerlei aus Fluss und Meer

mariniertes junges Gemüse

24.00

Geschmorter Pulpo & Filet von der Maischolle

lauwarmer „Caesar Salat“, Olivenölsauce

24.00

Hausgemachte Gänseleberterrine

Rhabarber, geröstetes Brioche

26.00

Lauwarmer Hummer und knuspriger Schweinebauch

gebratener grüner Spargel

32.00

HAUPTSACHEN

Ganze Atlantik Seezunge in Butter gebraten

Salzkartoffeln, Blattsalat

44.00

Bretonischer Glattbutt und Gamba Carabinero

hausgemachte Erbsentortellini, Champagnersauce

46.00

Dreisamtäler Landgockel

cremiger Spinat, kleine Grießknödel, Mairüble, Misoschaum

34.00**

Keule vom Maibock aus heimischer Jagd

grüner Spargel, Buchenpilze, gebratener Brotknödel

36.00

** Diese Gerichte servieren wir auch als kleinere Portion mit 3 € Abzug