

ZUM ANFANGEN & ZWISCHENDURCH

*Sashimi von Thunfisch und Gelbschwanzmakrele
Papayasalat, Frühlingsrolle
24.00*

*Filet vom Färsenrind – gebeizt
gebackene Langustine, gepickeltes Gemüse
26.00*

*Unsere hausgemachte Gänseleberterrine
eingelegte Mirabelle, geröstetes Brioche
26.00*

*Offene Lasagne vom Hummer
Steckrübenkompott, Hummersauce
32.00*

*Dashibrühe mit Schwarzwaldmiso verfeinert
gebratene Jakobsmuschel
16.00*

HAUPTSACHEN

*Filet vom Rheinzander unter der Bärlauchkruste
Spinatknödel, Aubergine, Rauchfischfond
39.00***

*Filet von der Rotbarbe mit glacierten Sot l'y laisse
Paellagemüse, Salat von der Schwertmuschel
46.00*

*Ganze Atlantik Seezunge in Butter gebraten
Stampfkartoffeln, Blattsalate
48.00*

*Rücken vom Black Angus Rind
Süßkartoffel leicht geräuchert, Lauch, Rotweinjus
39.00***

*Rücken vom Limousin Lamm
gebackene Alblinsen, Artischockenfondue
42.00***

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