

ZUM ANFANGEN & ZWISCHENDURCH

*Sashimi von Thunfisch und Gelbschwanzmakrele
Papayasalat, Frühlingsrolle
26.00*

*Tatar vom Schwarzwälder Färsenrind
Spargel, Eigelbcreme, mariniertes Gemüse
26.00*

*Unsere hausgemachte Gänseleberterrine
eingelegte Mirabelle, geröstetes Brioche
28.00*

*Bretonischer Hummer und krosser Schweinebauch
gegrillter Spargel, Hummerjus
32.00*

*Süpple vom ersten Bärlauch
hausgemachte Krustenterravioli
14.00*

HAUPTSACHEN

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

*Filet vom Wolfsbarsch auf der Haut kross gebraten
Paellagemüse, Calamaretti - Safransauce
46.00*

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

*Rücken vom Limousin Lamm
Süßkartoffel leicht geräuchert, Lauch, Rotweinjus
44.00***

*Brust vom Dreisamtäler Landgockel
Bärlauchnocchi, frische Morcheln und Artischockenfondue
38.00***

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