

Menü

Gerne bieten wir Euch auch ein Veganes Menü. Hierfür frage bitte beim Service nach.

Flambierter Ziegenkäse 🍃

auf Rucola- Karotten -Salat mit Feigen, Pinienkernen und Chili-Dressing

Cremesuppe von der Sellerieknolle 🍃🍃

mit Kartoffelnest und Basilikumöl

Gebratene Hühnerbrust

mit Erbsen-Risotto und Ofentomaten

ODER

Welsfilet

mit Lardo auf Apfel-Belugalinsen & Kartoffelnest an Senfsauce

ODER

Dreierlei Gnocchi 🍃

in Spinat-Käsesauce

Haselnussparfait 🍃

mit Haselnusskrokant und Schokoladensauce

37€ pro Person

34€ pro Person 🍃

Flambierter Ziegenkäse 🍃

auf Rucola-Karotten-Salat mit Feigen, Pinienkernen und Chili-Dressing

8,60

Cremesuppe von der Sellerieknolle 🍃🍃

mit Kartoffelnest und Basilikumöl

5,10

Dreierlei Gnocchi 🍃

in Spinat-Käsesauce

11,20

Gebratene Hühnerbrust

mit Erbsen-Risotto und Ofentomaten

15,80

Flank-Steak

mit Wedges, Coleslow und Kräuterbutter

21,80

Welsfilet

mit Lardo auf Apfel-Belugalinsen & Kartoffelnest an Senfsauce

18,70

Haselnussparfait 🍃

mit Haselnusskrokant und Schokoladensauce

6,30

Gebackene Apfelringe 🍃

mit Zimt-Zucker und Zwetschkenröster

5,90

🍃 vegetarisch / vegetarisch möglich

🍃 vegan / vegan möglich

Preise sind in Euro inklusive Mehrwertsteuer, exklusive Trinkgeld. Für Allergene frage bitte beim Service nach.

INKL.
APERITIF
ein Glas
Prosecco