



VORSPEISE

€

KLEINE VARIATION VOM ZIEGENKÄSE:

GEBRATENER ZIEGENKÄSE, GEBACKENE FRÜHLINGSROLLE UND MOUSSE
AN TROCKENFRÜCHTECHUTNEY UND TRAUBEN WALNUSS SALAT 17

TARTAR VOM RIND UND THUNFISCH:

MIT TAMARINDE, GEL VON BONITOFLOCKEN UND NORIALGEN PESTO 18

TATAKI VOM KALB MIT CONFIERTEM LAUCH, NUSSBUTTERCREAM

UND GEHOBELTER BELPER KNOLLE 18

EISMEERSAIBLINGSFILET AN SÜSSKARTOFFELCREME

MIT MANGO, KORIANDER UND KOKOS 17

BENSERS BLUTWURST GEBRATEN AN APFELCREME,

SELLERIE UND PORTWEINSCHALOTTEN 17

ZWISCHENGANG

KRUSTENTIERSCHAUMSUPPE MIT JAKOBSMUSCHELN 16

TAUBENRAVIOLI AN SPINAT MIT ROTE BETE UND SCHWARZEN TRÜFFEL 17

CONSOMME MIT RAVIOLI VOM BIO RIND 12

GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN

AUF CREMIGEM RISOTTO MIT SAFRAN UND KNOBLAUCH 19

FOIE GRAS DE CANARD GEBRATEN AN BIRNENKOMPOTT MIT BRIOCHE 21

FISCH

SKREIFILET AUF GEZUPFTEM GRÜNKOHL MIT RÄUCHERAAL, BELUGALINSEN UND KARTOFFEL	31
THUNFISCHSTEAK LEICHT ANGEBRATEN AN GEWÜRZ SPINAT MIT SÜSSKARTOFFEL UND CURRYSCHAUM	29

FLEISCH

<u>KANINCHEN VOM BAUERNHOF HERMANN AUS KLEINHÖHENRAIN:</u> KEULE ROSA GEBRATEN AN THAI SPARGEL, PACKCHOI UND PILZMAULTASCHEN	26
<u>BIO RINDFLEISCH VOM DEMETER BAUERNHOF HARTL VOM SAMERBERG:</u> LENDENSTEAK AN BOHNEN MIT KARTOFFEL GREYERZER GRATIN	31
SCHMORBRATEN VOM BIO RIND MIT KARTOFFELPÜREE, ROSENKOHLBLÄTTER UND GLASIERTE KAROTTEN	25
KALBSNIERCHEN IN SENFSAUCE MIT FEINEN NUDELN UND LAUCH	24

KÄSE UND DESSERT

AUSWAHL AN ROHMILCHKÄSE VOM AFFINEUR TOURRETTE AUS STRASSBURG	14
CREME BRÛLÉE VANILLE MIT ANANASSORBET	9
RUM ANANAS MIT KARAMELL-ERDNÜSSEN UND SAUERRAHMEIS	10
SCHOKOLADENKÜCHLEIN MIT FLÜSSIGEM KERN UND VANILLEEIS	10
<u>CAFE GOURMAND:</u> DESSERTVARIATION MIT ESPRESSO	11
HAUSGEMACHTE PRALINEN – 3 STÜCK MIT KAFFEE NACH WAHL	6,50