
Vorspeisen und Suppen

Feldsalatrösschen im Kartoffeldressing
mit Speck und gerösteten Weißbrotwürfeln

A'la Minute geräucherter Norweger Lachs
mit bunten Blattsalaten und Dill-Senf-Sauce

Crème Brûlée vom Ziegenfrischkäse
mit Orangenfenchel und karamellisierten Oliven

Carpaccio vom Rind mit Trüffelremoulade

Riesengarnelen vom Grill
mit Glasnudeln und Kokosschaum

Kraftbrühe mit Maultäschle und Butterklößchen

Passierte Linsensuppe
mit Pecorino Ravioli

Hauptgänge

Rumpsteak vom Freilandrind mit Gartenbohnen
und Gratinkartoffeln
Dazu servieren wir Kräuterbutter

Steinpilzravioli mit geschmolzenem Ricotta
und Blattspinat

Isländischer Kabeljau vom Grill
mit Meerrettich ,kleinem Gemüse
und rote Bete Risotto

Ochsenfetzten in pikanter Chilisauce
mit kleinem Gemüse und Kräuterknödel

Badisches Rehragout mit Preiselbeeren
Marktgemüse und Spätzle vom Brett