
Vorspeisen und Suppen

Bunte Blattsalate im Kräuterdressing
mit geschmorten Kirschtomaten und Sprossen

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

Terrine vom Ziegenkäse
mit karamellisierten Oliven und Artischocken

Carpaccio vom Rind
mit Pesto und Parmesan

Riesengarnelen vom Grill
mit rösem Iberico Schweinebauch
und vergessenen Tomaten

Essenz vom Tafelspitz
mit Maultäschle und Kräuterflädle

Maiscremesuppe
mit Klößchen vom Camberti-Schinken

Hauptgänge

Rumpsteak vom Freilandrind mit Gartenbohnen
und Bratkartoffeln
Dazu servieren wir Café de Paris Butter

Filet von der Dorade Royal
mit provenzalischem Gemüse

Kartoffelgnocchis mit Pfifferlingen
getrockneten Tomaten und Olivenöl

Ochsenfetzen in pikanter Chilisauce
mit Wokgemüse und hausgemachten
Kräuterknödel

Kleine Kalbsschnitzel mit Pfifferlingen
Marktgemüse und Spätzle vom Brett