
Vorspeisen und Suppen

Feldsalatrösschen im Kartoffeldressing
mit Speck und gerösteten Weißbrotwürfeln

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

MOUSSE VOM ZIEGENFRISCHKÄSE
mit Orangenfenchel und karamellisierten Oliven

Carpaccio vom Rind
mit Kürbiskern Pesto und Grana Padana

RIESENGARNELEN VOM GRILL
mit Zitronengrasrisotto

SÜSSKARTOFFEL-KOKOS-SUPPE
mit Curry und Ravioli

Hauptgänge

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

ISLÄNDISCHER KABELJAU VOM GRILL
mit Meerrettich, kleinem Gemüse
und Rote Bete Risotto

HAUSGEMACHTE RICOTTAKNÖDEL
mit Rahmspinat und Belper Knolle

Ochsenfetzen in pikanter Chilisaucе
mit Wokgemüse und hausgemachten
Kräuterknödel

Badisches Rehragout in Preiselbeersauce
mit Marktgemüse und Spätzle vom Brett