



FINE DINE

Qualität genießen

Vorspeisen

Gebackener Ofenkäse <i>mit Preiselbeer-Chutney, geröstetem Nussbrot und Birnen-Spinatsalat</i>	11,50 €
Tatar vom Saibling <i>mit Äpfeln, Schalotten und Gurken dazu Honig-Senfcreme, kräftiges Malzbrot und marinierter Orangen-Chicorée</i>	14,50 €
Rosa gegarter Kalbstafelspitz dünn aufgeschnitten <i>mit Rosinen-Tomaten-Kapern-Vinaigrette, marinierter Brunnenkresse und cremigen Wachteleiern</i>	14,50 €
Getrübte Pastinakensuppe <i>mit gebackener Gänsepraline und Orangen-Thymianchutney dazu Steinofenbaguette</i>	8,50 €

Hauptgerichte

Sous-Vide gegarter Winterkalbelfleisch (Skrei) <i>mit kräftigem Hummersud, Leipziger Allerlei und Safran-Kartoffeln</i>	21,50 €
Zweierlei vom Salzwiesenlamm (rosa Karree und geschmorte Keule) <i>mit Portweinjus, buntem Bohnengemüse mit Aprikosen und goldenem Kartoffelgratin</i>	27,50 €
Große Teigtaschen in Rahmsauce gefüllt mit sautiertem Blattspinat und Blauschimmelkäse <i>anbei gebratene Birnenspalten und karamellisierte Walnüsse</i>	18,50 €
Großes Wiener Schnitzel <i>mit klassischer Garnitur an Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck dazu Feldsalat mit Hausdressing</i>	22,50 €

Dessert

Karamellisierte Bananencreme <i>mit Baileys-Eis und Amerettin crunch</i>	7,00 €
Honig-Rosmarinparfait <i>mit marinierten Feigen und gezuckerten Haselnüssen</i>	7,00 €

Bitte beachten Sie ebenfalls unsere Gerichte lt Küchenchef auf der Tagestafel sowie unsere 3Gang Menüempfehlung