

Vorspeisen

Salatschale

| Dörrobst | Walnüsse |

9.50

Gratinierter Ziegenkäse

| gepickelter Butternut - Kürbis |
| Kürbiskerne | Wintersalat |

18.00

Marseiller Fischsuppe

| Croûtons | Rouille | Käse |

15.00

Foie Gras

| ungestopfte Entenleber von freilaufenden Tieren |
| Cognac Pflaumen | Brioche |

24.00

Räucherforelle

| Apfel - Selleriesalat | Schwarzbrotchips |

18.00

Muschelgratin

| Venus - Jacobs - und Miesmuscheln |
| Juliennes von Wurzelgemüse |
| Weißwein - Velouté |

19.00

Seiner Hauptgerichte

Roulade vom Rind

| fruchtiges Blaukraut | Mohn - Schupfnudeln |

26.00

Cordon bleu vom Hirschrücken

| Schwarzwälder Schinken | Reblochon |
| Kraut und Rüben | Dauphine - Kartoffeln |

34.00

Rückensteak vom Rind

| Mandel - Rosmarinkruste |
| Gröstl von Kartoffeln, Bohnen und Birnen |

30.00

Filet vom Landschwein

| Bockbiersoße | lauwarmer Spitzkohlsalat |
| Kartoffelwaffel |

26.00

Gulasch „Stroganoff“ vom Rinderfilet

| Fettuccine |

32.00

Zanderfilet auf der Haut gebraten

| Himmel und Erde | Blutwurst |

28.00

Rückenfilet vom Winterhaheljan

| Rote Bete - Kartoffelpüree | gebackener Brokkoli | frittierter Rucola |

32.00

In allen Speisen und Getränken können folgende Stoffe oder daraus gewonnene Erzeugnisse enthalten sein:
glutenhaltiges Getreide, Eier, Fisch, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Weichtiere.

Bitte sprechen Sie unser Servicepersonal an!

Desserts

Variation vom Apfel

| Sorbet - Granny Smith | Beignet | Tarte |

11.00

Parfait von gebrannten Mandeln

| Bratapfel |

11.00

Vanille - Tarte

| frische Feigen in Kaffeesirup | Pistazieneis |

11.00

Café Gourmand

| süße Köstlichkeiten | Früchte der Saison | Espresso |

12.00