

Vorspeisen

Dreierlei von der grünen Soße

Sorbet, Schmand, Brulée, gebackene-geschmorte Rinderbrust 16,50 €

Gebratener Octopus

Tomatenriegel, geeiste Basilikumcreme, Kresse 18,50 €

Terrine von der Avocado und Kartoffel

Blumenkohl, Karotte, Kaffee 17,00 €

Gerolltes Carpaccio vom Angusrind Rucola,

Stangensellerie, Parmesan 19,50 €

Tatar vom Lachs

Zitrus Creme Fraiche, Rote Musik, Rösti 18,50 €

Vorspeisen Variation Alte Bergmühle

"von allem ein bisschen" 20,50 €

Suppen

Erbsenschaumsüppchen

Zitronengras, Geflügelnocken 14,50 €

Gurkenkaltchale

Joghurt, Minze, geräucherte Forelle 12,50 €

Fisch

Zanderfilet auf der Haut gebraten

Champignon-Kartoffelpüree, Zwiebelcrunch,
Petersilien-Wasabischaum, Schalotten 28,00 €

Filet vom Wolfsbarsch

Dicke Bohnen, Speck, Rote Paprikarisotto, Safran 32,00 €

Hauptgänge

Rinderfilet

gebackenes Zucchini-Auberginenröllchen,
Parmesan, Polenta 36,00 €

Barberie Entenbrust auf der Haut gebraten

Birnen-Selleriepüree,
kleines Gemüse, Rotweibutter 30,00 €

Variation von der Maispoularde

gebratener Romanasalat, Tomaten-Sardellensalsa,
Parmesanschaum 28,00 €

Lammrücken rosa gegart

Rote-Bete-Meerrettich, Petersilienkartoffel, Rübchen 32,00 €

Kalbsfilet

Hausgemachte Grüne-Soße Nudeln, Finger Möhren 30,00 €

Gebackene Kürbis- Ingwer-Tarte

Zuckerschoten, Orangen-Kapernsoße 22,50 €

Dessert

Flüssiges Schokosouflee

Waldbeersorbet, Pflaumenragout 15,50 €

Karamellierte Frischkäsetarte

Anans-Safranragout, Kokosrahmeis 14,50 €

Aprikosenknödel

Aprikosenröster, Vanilleschaum, Pflaumenkernöleis 14,50 €

Grüner Apfel

gebrannter Pfirsich, Zitroneneis, Kakaoerde 15,50 €

Dessert Variation Alte Bergmühle

"von allem ein bisschen" 20,50 €