




Vorspeisen / Zwischengänge:

Veggie Vorspeise 	16
Ziegenkäse / Pfifferlinge / Bohnen / Johannisbeere	
goat cheese / chanterelles / green beans / red currant	
Matjes	16
Matjes-Tatar / Apfel / Zwiebel / Gurke / Frissée / Pumpernickel	
Tatar of young hering / apple / onion / cucumber	
Schinken-Melone	21
San Daniele Schinken / Charantais Melone / Röstbrot	
San Daniele Ham / Charantais melon / roasted bread	

Hauptgänge

- Reibekuchen**  26
Zucchini-Reibekuchen / Pfifferlinge / Radieschen / Heumilchkäse
courgette pancake / chanterelles / radish salad / hay cheese
- Loup de Mer** 35
Filet vom Loup de Mer / Aubergine / Trüffelbutter / Spitzpaprika
filet of sea bass / eggplant / truffle butter / red pepper
- Lamm** 38
Lammrücken / Minz-Joghurt / Fleischtomate / CousCous Salat
saddle of lamb / spearmint / yoghurt / braised tomatoe / CousCous salad

... etwas Käse oder hausgemachte Süßspeisen

Kleiner Käseteller 	15
verschiedene Käsesorten / Tessiner Fruchtsenf	
various cheese plate / spicy fruit mustard	
Kirsch-Variation 	12
Sorbet / Kuchen / Crème	
Fruit sorbet / cake / cream	

 = vegetarisch  = vegan

Stand: 26.06.2024 Änderungen vorbehalten.

Unsere MENÜS entsprechen einem besonderen Preis-Angebot, Änderungen innerhalb der Menüs werden immer mit einem Aufpreis kalkuliert!

Endpreise verstehen sich inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.
Gerne nehmen wir auf Ihre Allergien oder Unverträglichkeiten Rücksicht, sprechen Sie uns bitte vor der Bestellung an.