

ESSZIMMER



SUPPE

Essenz von der Strauchtomate
Basilikumsamen | Kräuteröl | Ricottanocken
Eier | Gluten/Weizen | Milch
14,00 €

VORSPEISEN

Superfoodsalat vom Keltenhof
Champagnervinaigrette | Buchweizen | Avocado | Blaubeere
Gluten/Weizen | Sellerie | Senf
18,00 €

Marinierte bunte Tomaten von der Gärtnerei Kiemle
Burrata | Olivenölkaviar | Focaccia
Gluten/Weizen | Milch | Schalenfrüchte | Sellerie
22,00 €

Frische Tia Maraa Austern, im Hause Gillardeau affiniert
Chesterbrot | Schalottenvinaigrette | Zitrone
Gluten/Weizen | Weichtiere
6 Stück 25,00 €
12 Stück 49,00 €

Gebeiztes Filet vom Faröer Lachs
Gincreme | Gartengurke | Dillnage | Kaviar
Fisch | Milch | Sellerie | Senf
24,00 €

Esszimmer's Tatar vom Weiderind
Gebräunter Brioche | Wachtelei | grober Senf
Eier | Gluten/Weizen | Milch | Senf
28,00 €

ESSZIMMER



HAUPTGERICHTE

„Cappelletti Verdi“
Geschmorter Lauch | Waldpilzcreme | Röstgemüsesud
Gluten/Weizen | Milch | Sellerie
26,00 €

Filet von der Schwarzwald Forelle
Ablinsen | Kürbis | Kernölschaum
Fisch | Milch | Gluten/Weizen | Schalenfrüchte | Sellerie
38,00 €

Sanft geschmortes Donald-Russel-Rinderbäckchen
Selleriepüree | bunte Karotten | Zwiebelmarmelade
Milch | Sellerie
34,00 €

UNSERE HIGHLIGHTS AM TISCH TRANCHIERT

Gegrilltes Kalbskotelett und Short Rib von der Metzgerei Glasstetter
Sautierte Steinpilze | Blumenkohl „Polnisch“ | Kartoffelflan
Eier | Gluten/Weizen | Milch | Sellerie
48,00 €

FÜR 2 PERSONEN

Chateaubriand vom Weiderind
Ceasar's Salad | French Fries | Sauce Bernaise
Eier | Gluten/Weizen | Milch | Sellerie
65,00 € pro Person

KÄSEAUSWAHL VOM BUFFET &
SÜßES AUS UNSERER PATISSERIE

22,00 €