

ESSZIMMER



AUS OMAS SUPPENTOPF

Kürbis-Suppe
Kern-Öl | Forelle | Kerne
Fisch | Milch | Schalenfrüchte | Sellerie
9,00€

VORSPEISEN

Fines de Clair Auster auf Eis
Mal anders
Gurke Gin | Mediterran
Sellerie | Weichtiere
Stück 3,50€

FLEISCH

Heimisch geschmorte Rehkeule aus dem Ofen
Haselnuss Spätzle | Brombeerjus | Speck-Rosenkohl
Eier | Gluten/Weizen | Milch | Schalenfrüchte | Sellerie
29,50€

VEGETARISCH

Geschmorte Navette
Rote-Bete Apfel | Buttermilch-Sud | Kräuter-Öl
Gluten/Weizen | Milch | Schalenfrüchte | Sellerie
19,00€

Der Form halber weisen wir Sie darauf hin, dass trotz größter Sorgfalt bei der Zubereitung in allen Speisen Spuren sämtlicher Allergene enthalten sein können.

ESSZIMMER



VORSPEISEN

Pilgermuschel
Kürbis | Mandelmilch | Grüner Apfel
Milch | Schalenfrüchte | Sellerie | Weichtiere
21,00€

Tatar vom Charolais Rind
Bauernbrot
Eier | Fisch | Gluten/Weizen | Milch | Schwefel | Senf
25,50 €

FLEISCH / DIE KLASSIKER

Rinderfilet aus Neuseeland mit Rote Pesto Kruste
Madeira-Jus | Zweierlei Kürbis
Trüffelbällchen
Eier | Gluten/Weizen | Milch | Sellerie
52,00€

FISCH

Schnitte vom Atlantik Steinbutt
Mangold-Tomate
Champagner-Safran- Risotto
Fisch | Gluten | Weizen | Milch | Sellerie | Senf
42,00€

KÄSEAUWAHL VOM BUFFET &

SÜßES AUS UNSERER

PÂTISSERIE

14,00€