

Tageskarte

Vorspeisen

Gebackener Ziegenkäsetaler im Baconmantel
mit Mangochutney, Feldsalat und Rosmarineis
10,00 €

Hausgemachte Antipasti-Variation mit frischen Baguette
10,00 €

Salatteller „Goliath“ mit roten Zwiebeln, Feta,
Hähnchenbrust oder gebratenen Garnelen
11,00 €

Suppe

Tomatencremesuppe mit frischen Kräutern
5,00 €

Wildkraftbrühe mit Steinpilzrondini und feinem Gemüse
5,00 €

Fisch

Zanderfilet mit sautierten Gemüsestreifen,
Kräuterspaghetti und Weißweincreme
21,00 €

Red Snapperfilet auf Kräutersaitlingen
mit kleinen Petersilienkartoffeln und Guacamoledip
22,00 €

Fleisch

Gebratene Kalbsleber mit Balsamicozwiebelchen, getrüffeltem lila
Kartoffelpüree und karamelisierten Apfelspalten

17,00 €

Ossobuco

(in Weißwein geschmorte Beinscheibe vom Kalb)
an Ratatouille, Gnocchi und Weißweinsauce

20,00 €

Lammrückensteak auf geschmolzenen Tomaten
und Rosmarin-Kartoffelkräpfen

24,00 €

Mariniertes Ibericoschweinekarree mit Bohnenbündchen
und gebackenen Rosmarinkartoffeln

24,00 €

Vegetarisch

Ravioli gefüllt mit Trüffel-Ricottacreme
an Tomaten-Auberginensugo

12,00 €

Dessert

Quarksoufflé mit weißem Schokoladenparfait

9,00 €

Tarte au chocolate mit Karamellsauce und Cashew - Sauerrahmeis

9,00 €

Auswahl französischer Rohmilchkäse
mit Früchten und Feigensenf

11,00 €