

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 gebratenem Lachsfilet
11,00 €

Suppe

Tomatencremesuppe mit frischen Kräutern
5,00 €

Wildkraftbrühe mit Steinpilzrondini und feinem Gemüse
5,00 €

Fisch

Skrei-filet mit sautierten Zuckerschotenstreifen,
Kräuterspaghetti und Dijonsenfcreme
21,00 €

Fangfrische Scampí mit Pasta, Tomaten, roten Zwiebeln
und Pinienkernen
22,00 €

Fleisch

„Philipp-August Burger“ mit Süßkartoffelpommes Frites
(Focaccia Brötchen, gegrilltes Rindfleisch, Rucola, Parmesan, Bacon)
13,00 €

Creppinette von der Perlhuhnbrust (Roulade gefüllt mit Ricotta und Spinat) mit
geschmolzenen Tomaten und lila Kartoffelpüree
18,00€

Gebratene Entenbrust mit sautierten Karotten, Kräutergnocchi
und Portweinjus
22,00€

Mariniertes Ibericokarree 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 Karamellsoße und Cashew - Sauerrahmeis
9,00 €

Auswahl französischer Rohmilchkäse
mit Früchten und Feigensenf
11,00 €