

Vorspeise

Crèmesuppe von der Pastinake	9 €
<i>mit Apfel-Kapern Topping und Baconchip</i>	
Feines Selleriemousse	9 €
<i>mit Äpfeln und Petersilie, dazu Shiso-Kresse mit Orangengel</i>	
Ziegenkäse-Praline	10 €
<i>im Pistazienmantel und Bandnudeln von der Karotte im Orangensud</i>	
Schafskäse mit frischen Feigen	12 €
<i>im Pergament gebacken, mit karamellisierten Zwiebeln und Cassissauce</i>	
Kleiner Beilagensalat	7 €
<i>gemischte Blattsalate mit Parmesan und Pinienkernen</i>	

Hauptgang

Lion vom Kabeljau	27 €
<i>pochiert, auf Karotten-Ingwer-Püree mit Rote Bete-Limettensauce und leicht mariniertem Feldsalat</i>	
Frutti di Mare	21 €
<i>in Hummersauce mit Mango-Topping, dazu Curcuma Reis</i>	
Zartes Schweineschnitzel, gebraten	24 €
<i>mit einer Senf-Zwiebel-Birnenkruste an Wirsing in Rahm, dazu Kartoffelrösti</i>	
Saftiges Schnitzel vom Duroc-Schwein, gebraten	31 €
<i>mit Austernpilzen und einer Portwein-Pilzrahmsauce, dazu Kartoffelgratin</i>	
Frisches argentinisches Rumpsteak, ca. 250g	34 €
<i>auf grüner Pfeffersauce, mit Prinzessbohnen und einem Püree von Bananen-Schalotten, dazu Kartoffelkroketten</i>	
Ofenfrische Scheiben aus der Lammkeule, geschmort	34 €
<i>auf Thymiansauce mit Pernod, Prinzessbohnen und Champignons, dazu Rosmarin-Bratkartoffeln</i>	
Zarte Hähnchenbrust in leichter Tomatensauce	24 €
<i>gratiniert mit Tomaten, Oliven und Parmesan auf Aioli-Basilikum-Spaghetti</i>	
Pilzragout mit herzhafter Umami-Note	22 €
<i>in vollmundiger Sauce mit Limette und Soja an samtigem Kartoffelpüree</i>	



Dessert

Erfrischendes Himbeersorbet	6 €
<i>in Lillet schwimmend</i>	
Sticky Toffee Pudding mit Sahne	8 €
<i>Küchlein mit Datteln, Vanille und braunem Zucker, überzogen mit cremiger Butterscotch-Sauce</i>	
Mousse von dunkler Schokolade	9 €
<i>auf einem Püree von der Williams-Christ-Birne und feinem Nusseis</i>	

Für unsere kleinen Gäste

Spaghetti in fruchtiger Tomatensauce	12 €
Zartes Hähnchenschnitzel mit buntem Gemüse und Kartoffelpüree	16 €

