



## Vorspeisen, Zwischengerichte & Suppen

Tatar vom Rinderfilet  
Eigelb-Gel, Crème fraîche  
knusprige Röstisticks  
20,50€

\*\*\*

Ziegenkäse-Tarte  
Rote Beete, grüner Apfel & Mausohrsalat  
16,00€

\*\*\*

3 Garnelen in Kräuter-Knoblauchöl mit geröstetem Baguette  
10,80€

\*\*\*

Consommé vom Rind  
bunte Einlage  
Tafelspitz & Klößchen  
11,50€

\*\*\*

Zitronengras-Currysüppchen  
mit Kokosmilch & gebratener Black Tiger Garnele  
11,50€  
(ohne Garnele 9,50€)

\*\*\*

Kleiner Beilagensalat 4,90 €

## Vegetarisch

Knusprig ausgebackene Fenchelknolle in Tempurateig  
Beurre blanc  
schwarzer Knoblauch & herzhaftes Bohnenragout  
28,00€



## Hauptgänge

Kross gebratene Entenbrust  
Cassis-Sauce  
2'erlei Karotte & Mandelkrapfen  
37,00€

\*\*\*

Rinderfilet  
Portweinjus  
Kirsche, Sellerie, Haselnuss & hausgemachte Schupfnudeln  
39,50€

\*\*\*

## Klassiker

Sauerbraten vom Eifler Rind  
kräftige Schmorsauce mit Rosinen, Rotkohl & Semmelknödel  
29,00€

\*\*\*

Filet vom Schottischen Wildlachs  
cremiges Nudelrisotto mit Parmigiano  
leichte Gemüse-Tomaten-Vinaigrette  
33,00€

## Desserts

Erfrischendes Zitronen-Törtchen  
Baiser & Blaubeer-Sorbet 15,00€

\*\*\*

Süßes Glück  
inklusive Kaffee oder Espresso & kl. Dessertüberraschung // 9,80€

\*\*\*

„Omas Alibi“  
Kugel Walnusseis mit Eierlikör, Sahne & karamellisierte Nüsse // 7,50€