



Speisekarte

Vorspeisen

Gebackenes Ei im Haselnussmantel auf Wildkräutersalat
mit Granatapfel- Dressing

8,50 €

Suppe

Lila- Laune- Suppe

Frische aromatische Suppe aus Lila Möhren mit leichter Ingwernote angerichtet
mit Weißweinschaum und frischen Kräutern

9,10 €

Vegetarisch

Mit Frischkäse gefüllte Ravioli in Basilikumschaum
mit gegrilltem Mediterranem Gemüse und Cashewkerne

15,50 €



Hauptgerichte

Sautierte Zanderbäckchen mit Cherry Tomaten,
Orangenfilets und Pappardelle

16,80 €

Sous-vide gegarter Lachsfilet mit Honig- Butter- Gemüse
frisch geriebenen Meerrettich und leichter Erbsencreme

18,90 €

Im Ofen gegarte Maishähnchenbrust auf Petersilien- Risotto
und Morchelrahmsauce

18,00 €

Geschmorte Rinderbäckchen
auf Linsenragout mit Portweinsauce

19,50 €

Kräuter Roastbeef mit Panzanella,
hausgemachter Kräuterbutter und Krokette

28,50 €



Dessert

Pannacotta von der Tonkabohne auf Erdbeer- Coulis
trifft auf frisch gebackenes Schokoladensoufflé

8,50 €

Für die Kleinen

Fischstäbchen mit Gemüse und Kartoffelpüree

6,30 €

Nudeln mit Tomatensauce

5,50 €

Hähnchen-Nuggets mit Pommes

6,30