



Vorspeisen

Babyleaf Salat

Honig-Senf-Dressing, gerösteter Speck, Parmigiano Reggiano 6,90 €

Gratinierter Ziegenkäse

Babyleaf, Himbeer-Vinaigrette, Pflaumen-Chutney, Kürbiskerne 12,50 €

Carpaccio vom Simmentaler Rinderfilet

Kürbis-Rucola-Salat, Petersilienpesto, Parmigiano Reggiano, Knoblauch Crostini 16,90 €

Suppen

Kürbiscremesuppe

Black Tiger 8,90 €

Beef Tea Absolut

Rindertatar, Wachtelei, Absolut Vodka 10,50 €

Vegetarisch/Vegan

Reisnudelpfanne

Gemüse, Zitronen-Limetten-Kokos-Sauce 14,50 €

Rucola Burrata Panzerotti

Tomatenpesto, Knoblauch, Rucola 14,50 €



Hauptgerichte

Zitronen-Maispoularde

Provenzalisches Gemüse, Rosmarin-Drillinge

19,90 €

Medaillons vom Apfelschwein

Kohlrabistifte, Erbsen-Schalotten-Püree, Thymianjus

21,50 €

Zanderfilet kross gebraten

Tomaten-Salbai-Risotto, Bohnen

20,50 €

Gebratener Seeteufel

Kürbisragout, geröstete Drillinge, Rieslingschaum

29,90 €

Kalbsfilet im Speckmantel

Kartoffel-Birnen-Roquefort, Gratin, Bohnen, Morchelrahm

28,50 €

Hirschkalbrückensteak, Mandelkruste

Portweinjus, Rotkohlpraline, Schupfnudeln

32,50 €

Desserts und Käse

Warmer Schokoladenkuchen

Pistazieneis, Beeren, Licor 43

9,50 €

Creme vom Matcha (Tee)

Marsala-Feigen, Crunch

8,50 €

Käsevariation vom Frisch-, Weich- und Hartkäse

Weinbeeren, Feigensenf, Gaus-Baguette

11,90 €