Wochenkarte

Vorspeisen

PUPLPO UND CALAMARETTI AUS
DER PFANNE MIT KRÄUTERN, KNOBLAUCH UND CHILI
pan-fried puplpo and calamaretti with herbs, garlic and chili [B,N] 17,50

JAKOBSMUSCHELN MIT TRÜFFELKRUSTE UND STEINPILZEN IN TRÜFFELSAUCE
scallops with truffle crust and porcini mushrooms in truffle sauce [G,N,B,A,C] 15,50

ENTENBRUSTCARPACCIO MIT PARMESAN UND
GERÖSTETEN MANDELN IN HONIG-SENF-VINAIGRETTE
duck breast carpaccio with parmesan and roasted almonds in honey and mustard vinaigrette [G,A,J] 13,50

Fleisch

LAMMKARREE IN SCHEIBEN GESCHNITTEN MIT KRÄUTERN, KNOBLAUCH UND CHILI
lamb, veal fillet and corn-fed chicken breast with three different sauces [G,L,A,I] 29,90

GESCHMORTE HIRSCHBÄCKCHEN
AN MARSALA-WEIN-REDUKTION, AUF CREMIGEM SELLERIEPÜRÉE
venison cheeks with marsala wine reduction on a creamy celeriac purée [G,L,A,I] 25,50

ENTENBRUST VOM GRILL MIT GERÖSTETEN MANDELN IN ORANGENSAUCE
grilled duck breast in orange sauce [L,A,E] 23,90

KALBSFILET VOM GRILL MIT
STEINPILZEN UND TRÜFFELKRUSTE AUF ROTWEIN-TRÜFFEL-SAUCE
grilled veal fillet with porcini and truffle crust on red wine and truffle sauce [L,A,G] 29,50

GÄNSEKEULE MIT KLÖßEN UND ROTKOHL IN POMMERYSENFSAUCE
goose leg with dumplings and red cabbage in pommery mustard sauce [L,A,G] 27,90

Fisch

FISCHPFANNE: LACHS, ZANDER, LUPO DI MARE
MIT KNOBLAUCH UND KRÄUTERN IN WEIßWEIN-TOMATEN-SAUCE
fish pan: salmon, pike-perch, lupo di mare with herbs and garlic in white wine and tomato sauce [A,G,B,L,D] 26,90

SEETEUFELFILET VOM GRILL AUF LIVORNESE SAUCE
grilled monkfish fillet with livornese sauce [D,B,L,G] 29,50

Bitte fragen:

SEEZUNGE, BABYSTEINBUTT, RIESEN GAMBERONI, LANGUSTE, DORADE