

Vorspeisen & Suppen

Mousse vom geräucherten Karpfen
mit Holunder-Sellerie und Apfel

16,50 Euro

Marinierter Kalbstafelspitz auf geröstetem Roggenbrot
mit Radieserl und Meerrettichcreme

17,50 Euro

Kokos-Curryschaumsuppe mit Garnelen und Sprossen

11,50 Euro

Fischgerichte

Kabeljaufilet
mit zweierlei Sellerie und Rotwein-Beurre blanc

26,50 Euro

Saiblingsfilet „Müllerin Art“
mit Kartoffelpüree und geschmorten Romanasalat

26,50 Euro

Fleischgerichte

Lende vom Angusrind
mit Perlzwiebeljus, Rosenkohlcreme und Kartoffelgratin

34,50 Euro

Gebratene Brust vom Bio-Maishähnchen
mit Vacherin-Trüffelschaum, Bandnudeln und Kaiserschoten

33,50 Euro

Salate

Bunte Salatkomposition mit:

- Croûtons und Körnern 9,50 Euro
- Gebratene Maishähnchenbrust 20,50 Euro
- 5 Hausgemachte Gemüsefrühlingsrollen 17,50 Euro
- Lende vom Angusrind mit Portweinjus 23,50 Euro
- Seawater Garnelen in Aromaten gebraten 6 Stück 23,50 Euro

Dessert

Zweierlei Schokoladenmousse
mit Rumtopf Früchten und Hippengebäck
12,50 Euro

Zitronen-Quarkcreme
mit Schokoladenbiscuit, Himbeersauce und Erdnusskrokant
12,50 Euro