

*Mittwoch bis Sonntag von 12 – 14 Uhr
und von 19 – 21.30 Uhr*

Unsere Apéritif-Empfehlung

*1 Glas Pommery Brut Royal
€ 12*

Oliver Mewes - Feinschmeckermenu

Amuse bouche

Tatar vom Rind

Senf-Estragoncrème und Gewürzgurke

Lachs und Jakobsmuschel

Spinatschaum, Onsenei und Kartoffelgnocchi

Skrei in Nussbutter gebraten und Blutwurstravioli

Nelkenschäum, Kaffeejus und Kürbis

Brust und Keule von der Bresse-Poularde

Zwiebel und Spitzkohl

Feines von der Schokolade

Banane und Erdnuss

Gruß aus unserer Pâtisserie

Menu komplett € 74

Menu 4-Gang € 64

(ohne Skrei)

Menu 3-Gang € 49

(ohne Lachs/Jakobsmuschel und ohne Skrei)

Bitte beachten Sie:

Montags & dienstags wird das obige Feinschmeckermenu nicht angeboten.

*Montag bis Sonntag von 12 – 14 Uhr
und von 19 – 21.30 Uhr*

Unsere Winterkarte

Vorspeisen und Suppen

*Feldsalat mit Walnussvinaigrette
Speck[°] und Kracherle
€ 9,50*

*Lachs aus unserem Räucherofen
Schwarzwurzelcrème
Zwiebelchutney und Foccacia
€ 14*

*Roastbeef vom Weiderind
Trüffelmayonnaise und Kartoffelrösti
€ 16*

*Blumenkohlcrèmesuppe
Madeira und Kräutercroûtons
€ 7*

*Montag bis Sonntag von 12 – 14 Uhr
und von 19 – 21.30 Uhr*

Unsere Winterkarte

Hauptgerichte

*Hausgemachte Tagliatelle
gebackene Pilze, Parmesan und Pesto
€ 16*

*... mit Maispouardenbrust
€ 23*

*In Nussbutter gebratener Heilbutt
Kürbisrisotto und Romanasalatherz
€ 24*

*Rinderfilet rosa gebraten
Grillgemüse und Pommes Pont Neuf
€ 29*

Desserts

*Apfelauflauf mit Honig-Rosmarineis
€ 9*

*Crêpes mit Orangen und Vanilleeis
€ 9*

*Mille feuille
mit Schokolade und Quittensorbet
€ 9*