



MENÜ I

**RUCOLASCHAUMSUPPE
MIT KROSSEM LANDSCHINKEN**
(ARUGULA SOUP WITH CRISPY COUNTRY HAM)

* * *

**GEBRATENE POULARDENBRUST
AUF RATATOUILLE
DAZU SÜSSKARTOFFELRÖSTI**
(FRIED POULARD BREAST WITH RATATOUILLE AND SWEET POTATO RÖSTI)

* * *

**VANILLE KOKOS PANNA COTTA
MIT HIMBEERSAUCE**
(VANILLA COCONUT PANNA COTTA WITH RASPBERRY SAUCE)

30,90 EURO



MENÜ II

SÜSSKARTOFFELSUPPE MIT INGWER

(SWEET POTATO SOUP WITH GINGER)

* * *

DUETT VON LACHS & ZANDER AUF BLATTSPINAT DAZU WILDREIS UND KURKUMASCHAUM

(DUET OF SALMON AND ZANDER ON SPINACH LEAVES WITH WILD RICE AND CURCUMA FOAM)

* * *

LAUWARMES SCHOKOLADENTÖRTCHEN MIT WALDBEEREN UND STACCIATELLA - EIS

(CHOCOLATE TARTLET, SLIGHTLY TEMPERED WITH A FLUID CORE,
SERVED WITH STRACCIATELLA ICE CREAM AND RED BERRIES)

33,00 EURO



MENÜ III

CAPPUCCINO
VON KAROTTE UND INGWER
(SOUP OF CARROT AND GINGER)

* * *

ROSA GEBRATENER KALBSRÜCKEN
MIT KARTOFFEL - SELLERIE - STAMPF
DAZU BUNTES GEMÜSE UND MORCHELRAHM
(PINK FRIED VEAL BACK WITH POTATO - CELERY - PUREE, COLORFUL VEGETABLES AND MOREL CREAM SAUCE)

* * *

QUARK/MOHNMOUSSE
MIT MARINIERTEN ZITRUSFRÜCHTEN
(QUARK / POPPY MOUSSE WITH MARINATED CITRUS FRUITS)

33,00 EURO