

Starters	€
Cream soup of red grapes and violet mustard	8,50
Lamb's lettuce with cherry-vinaigrette and grilled root vegetables	11,00
Codfish from the oven, with saffron cream and lukewarm winter vegetable salad	13,50
Ragout from venison shoulder, with Kardamom-pepper gnocchi and brussel sprout leaves	14,00

Main Courses

Tranche of salmon with truffled potatoe-savoy ragout	24,50
Orange duck mit Kumquat-rosemaryjus, red wine shallots and potatoe fritter	19,00
Filet tips of veal with whiskey-pepper sauce and fresh vegetable quiche	24,00
Risotto of wild mushrooms with port wine and Parmesan	17,50

Dessert

Raspberry sorbet with rosé sparkling wine	9,00
Chocolate lava cake with blueberries and vanilla ice cream	10,50
Almond pie 'au gratin' with Crème Brûlée, almondparfait and espresso-sauce	10,50

Vorspeisen	€
Creme Suppe von roten Weintrauben und violetter Senf	8,50
Feldsalat mit Wildkirsch Vinaigrette und gegrillten Wurzelgemüse	11,00
Kabeljau aus dem Ofen mit Safrancreme und lauwarmen, winterlichen Erdgemüsesalat	13,50
Ragout von der Hirschschulter mit Kardamom Pfeffer Gnocchi und Rosenkohlblätter	14,00

Hauptgänge

Tranche vom Fjordlachs mit getrüffeltem Kartoffel-Wirsingragout	24,50
Orangen Ente mit Kumquats-Rosmarinjus, Rotwein Schalotten und Reibeplätzchen	19,00
Filetspitzen vom Kalb mit Whisky Pfeffersauce und Ofenfrischer Gemüse Quiche	24,00
Waldpilzrisotto mit Portwein und Parmesan	17,50

Dessert

Himbeersorbet mit Winzersekt rosé	9,00
Halbflüssiger Schokoladenkuchen mit Blaubeeren und Vanille Creme Eis	10,50
Gratinierter Mandelkuchen mit Crème Brûlée, Mandelparfait und Espresso Gewürzsauce	10,50

3 Gänge 42,00 €

