

Genussempfehlung

Thunfischtatar

mit Sesamvinaigrette mariniert an Olivenölpudding, mariniertem Passe Pierre
eingeweckter Aprikose und Reischip

21,00 Euro

Sashimi vom Rind

mit Bouillon angegossen
dazu Pfifferlinge, Knackerbse und Bratpaprika

21,00 Euro

Mozzarella und bunte Tomaten

marinierte bunte Tomaten und gezupfter Mozzarella
mit 2erlei Basilikum (Pesto und Eis), Pinienkernen, Croûtons, alter Balsamessig und Wildkräuter



19,00 Euro

* * *

Maultasche

mit Rinderfülle
auf Süßkartoffelcreme, Blattspinat, getrocknete Tomate
geröstete Champignons und Schmorjus

29,00 Euro

Seeteufelfilet

geröstet auf Blattspinat, mariniertem Fenchel, Kartoffelgnocchi
Mirabelle und mildem Curryschaum

38,00 Euro

Kalbskochklops

hausgemacht natürlich!
in Rahmjus mit Kartoffelstampf, Karotte und wildem Brokkoli

34,00 Euro

US - Onglet

rosa gebraten dazu cremiger Hummus, wilder Blumenkohl
breite Bohnen, Granatapfel und Portweinjus

38,00 Euro

Steaks aus unserem Reifeschrank

50 Tage Dry Aged Entrecote

Metzgerei Glasstetter

400 g	70,00 Euro
-------	------------

550 g	92,00 Euro
-------	------------

50 Tage Dry Aged Cote de Bouef

Metzgerei Glasstetter

700 g	115,00 Euro
-------	-------------

10 Tage Dry Aged Schweinekotelett

Fleischerei Schempp

140g	32,00 Euro
------	------------

mit gebratenen Champignons
Kartoffelstampf und Portweinjus