

## Vorspeisen

### **Rindercarpaccio**

mit Gemüsevinaigrette und geschabtem Parmesan 13.00 Euro

### **„Ackersalat“**

Feldsalat in Cidredressing mit Apfelstreifen und Rauchfleisch 8.00 Euro

### **Anti Pasti – italienischer Vorspeiseteller**

mit eingelegtem Gemüse und ital. Wurstspezialitäten 14.00 Euro

### **Gemischter Salatteller**

mit Rohkost-und Blattsalaten in Cidredressing 6.50 Euro

### **Rote Bete Carpaccio mit Trüffelöl**

dazu Ziegenkäse in Wildblüten und kleiner Blattsalat 12.00 Euro

### **Schafskäse in Mandeln paniert**

auf bunten Blattsalaten in Balsamicodressing 12.50 Euro

### **Variation vom schottischen Lachsfilet mit**

Lachs in Sesam, Chorizzo Lachs, Goldlachs, Tartar und Lachsröchen  
dazu kleiner Blattsalat in Cidredressing 16.50 Euro

### **Gegrillte Riesengarnelen & Jakobsmuscheln**

auf bunten Blattsalaten in Cidredressing 17.00 Euro

## Suppen

### **Rinderkraftbrühe mit Einlage**

5.00 Euro

**Cremesuppe von Roten Linsen und Kokosmilch mit Sesamöl (vegan, pikant)** 6.00 Euro

## Vom Grill und aus der Pfanne

### **Entenbrust – rosa gebraten** mit grünem Spargel

dazu glasierte Zwetschgen und Kartoffelnocken 25.50 Euro

### **Argentinisches Rumpsteak gegrillt** mit hausgemachter Kräuterbutter

und geschabtem Meerrettich, dazu gebratene Rosmarinkartoffeln 25.00 Euro

### **Wiener Schnitzel vom Kalb** mit lauwarmem Kartoffelsalat,

dazu Preiselbeeren und Blattsalate in Cidredressing 24.00 Euro

### **Lauterbacher Beutelches**

mit gegrillter Kartoffelwurst, dazu Zwiebelsauce 12.50 Euro

## Aus Neptuns Netz

### **Bunte Fischfilets** mit Riesengarnele und Jakobsmuschel vom Grill

dazu Blattsalate in Cidredressing 20.50 Euro

### **Schottisches Lachsfilet unter der Meerrettichkruste**

auf Petersilien – Pesto Risotto und confierten Tomaten 25.00 Euro

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal

Gerne verpacken wir für Sie Ihre Speisen.

Hierfür berechnen wir pro Gericht 1.50 Euro, für eine kompostierbare Verpackung.

# Heute empfehlen wir Ihnen

## Tagesmenü **32.00 Euro**

Bretonischer Fischeintopf

\*\*\*

Kaninchenrücken auf gebratenem Spargel  
und Bärlauch Risotto

\*\*\*

Dessertvariation

### Vorspeisen

#### **Geräucherter Thunfisch in zweierlei Sesam**

mit hausgemachter Guacamole,  
rosa Ingwer und Salat

15.00 Euro

### Hauptgerichte

#### **Lammrücken – rosa gebraten – in Kräutern gerollt**

auf Thymianbohnen, dazu Kartoffelnocken

26.00 Euro

#### **Kalbskotelette gebraten**

auf gebratenem Spitzkohl,  
dazu Kartoffel – Speck – Plätzchen

28.00 Euro

#### **US-Rinderfilet unter der Kräuterkruste**

auf getrüffeltem Pastinaken – Pürée,  
dazu Spargelbrokkoli

43.00 Euro

#### **Gegrillte Poulardenbrust**

mit bunten Blattsalaten in Cidredressing

14.00 Euro

#### **Ratatouillegemüse mit Ziegenkäse überbacken,**

dazu würzige Kartoffel Ecken

14.50 Euro

#### **Kabeljaufilet gebraten**

mit Baby Blattspinat, Senfsauce und Bio Kartoffeln

27.00 Euro

#### **Seelachsfilet gebacken**

dazu Kartoffelsalat, Salatplatte und Remouladensauce

18.00 Euro

#### **Seesaiblingfilet in Mandelbutter gebraten**

dazu Bio Kartoffeln

18.00 Euro

#### **Französische Käseauswahl**

mit hausgemachter Zwiebelmarmelade

12.00 Euro

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal

Gerne verpacken wir für Sie Ihre Speisen.

Hierfür berechnen wir pro Gericht 1.50 Euro, für eine kompostierbare Verpackung.

## Dessert

### **„Klein und Fein“**

Vanille Eis mit Espresso aufgefüllt 4.50 Euro

### **Kardamom – Schokoladen Mousse**

mit Flugmango, Yuzu Eis und Himbeersorbet 9.50 Euro

### **Crème brûlée mit Bourbon Vanille**

und hausgemachtem Cassissorbet 9.00 Euro

### **Hausgemachter Topfenknödel**

mit Valrhona – Orangen Schokoladen Sorbet  
und Vanilleschmand 10.50 Euro

### **Vanille – Mascarponecreme**

mit Amaretto Zwetschgen und Sorbet vom grünen Apfel 7.50 Euro

### **Karamellierte Ananas – Ingwer – Lasagne**

auf gesalzener Karamellsauce und cremigem Kokossorbet 10.50 Euro

### **Cremiges Zwetschgensorbet**

mit Quittenschaum 6.00 Euro

### **Solo Kugel Eis**

hausgemachtes Sorbet oder  
Schokoladeneis, Vanille, Walnusseis,  
Joghurt - Waldfrucht, Haselnusseis,  
und Zitroneneis

pro Kugel 2.50 Euro

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal

Gerne verpacken wir für Sie Ihre Speisen.

Hierfür berechnen wir pro Gericht 1.50 Euro, für eine kompostierbare Verpackung.