

Vorspeisen

Kräutergarten Vorspeisensalat mit hausgemachtem Himbeerdressing und gerösteten Körnern	7,00
Bulgursalat mit gebratenen Edelfischen, Garnelen und Kräuterespuma	18,00
Feldsalat mit Kartoffeldressing, Speckcroutons, rote Beete, gebratenem Rehrücken und Preiselbeergelee	17,00

Suppen

Wildkraftbrühe mit Waldpilzravioli und Wacholderöl	7,00
Cremesuppe vom Hokkaidokürbis mit Garnele, Kürbiskernöl und Buttercroutons	8,00

Vegetarisch

Kartoffelpuffer mit Gemüsecurry und Cashewkernen	15,00
Hausgemachte Tagliatelle mit Roquefortbasilikumsoße, gebratenen Kräuterseitlingen und Pinienkernen	14,80

Fisch

Seidmannsdorfer Saiblingsfilet mit Miesmuschelsoße Topinamburpüree und Fenchel	25,00
Gebratenes Steinbuttfilet, Pulpo und Garnele mit Safransoße, Kohlrabipüree und Cashewkernen	28,00

Fleisch

Gebratene Kalbsleberscheiben mit Cidrejus glacierten Apfelspalten, Röstzwiebeln, Kartoffelpüree und Saisonsalat	19,50
Cordon bleu vom Kalbsrücken mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Saisonsalat	21,00
Rumpsteak mit Kräuterseitlingen jungem Gemüse und Kartoffelgratin	27,00
Rosa gebratener Lammrücken unter der Kräuterkruste mit Thymianjus, jungem Gemüse und Kartoffelgratin	28,00

Dessert

Hausgemachtes Eis und Sorbets pro Kugel	2,00
Zwetschgenknödel, Zitronenkuchen, Apfelgel, Baileyscreme, Zimtespuma, Zwetschgensorbet, Apfelcrumble und Krokantchip	10,00
„Kräutergarten Dessertvariation“ Kalte und warme Naschereien aus unserer Patisserie	13,00
Französischer Käse mit Trauben, Chutney und Steinofenbaguette	11,00