

## Kräutergartenmenü

Tatar vom Angusfilet mit confiertem Ei  
Brotchip und roter Zwiebelmarmelade

\*\*\*

Consomme von der Taube  
mit Pfannkuchenroulade

\*\*\*

Seezungenfilet, Miesmuscheln und Krake  
mit Polenta, Lauch, Zucchini und Kirschtomaten  
oder

Überbackener Kalbsrücken auf Kräutersoße  
mit Selleriepüree, jungen Karotten,  
Pimientos de Padrón und Kartoffelkrapfen

\*\*\*

Clementineneisparfait mit Mangojoghurtcreme,  
Sauerrahmespuma und Quarksoufflee  
oder

Französischer Käse  
mit Trauben, Chutney und Steinofenbaguette

Preis pro Person 40,00

## Menü mit 3 Gängen

Suppe, Fisch oder Fleisch und Dessert

Preis pro Person 35,00

## Menü mit 6 Gängen

Vorspeise, Suppe, Fisch, Sorbet, Fleisch,  
Käse oder Dessert

Preis pro Person 55,00

## Vorspeisen

Kräutergarten Vorspeisensalat mit hausgemachtem Himbeerdressing und gerösteten Körnern	7,00
Kartoffelpuffer mit gebratenen Garnelen, gepickeltem Rettich und Schnittlauchschand	15,00
Tatar vom Angusfilet mit confiertem Ei, Brotchip und roter Zwiebelmarmelade	14,00

## Suppen

Consomme von der Taube mit Pfannkuchenroulade	7,00
Cremesuppe vom Hokkaidokürbis mit Garnele, Kürbiskernöl und Buttercroutons	8,00

## Vegetarisch

Kartoffelpuffer mit jungem Gemüse, Roter Beete, Kräuterseitlingen und Cashewkernen	15,00
Hausgemachte Tagliatelle in Rahmsöße mit schwarzem Trüffel und Parmesan	21,00

## Fisch

Saltim bocca vom Saibling auf Safranrisotto  
mit gegrillten Zucchini und Kirschtomaten 25,00

Variation von Edelfischen mit venezianischer Soße,  
Zucchini, Kirschtomaten und Bandnudeln 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

Clementineneisparfait mit Mangojoghurtcreme,  
Sauerrahmespuma, Quarksoufflee und Sponge 10,00

„Kräutergarten Dessertvariation“ 13,00  
Kalte und warme Naschereien aus unserer Patisserie

Französischer Käse mit Trauben, Chutney  
und Steinofenbaguette 11,00