

## Vorspeisen

Kräutergarten Vorspeisensalat mit Körnern und hausgemachtem Himbeerdressing	7,00
Gebratenes Zanderfilet auf warmem Spitzkohlsalat mit Basilikumkaviar und Rauchespuma	16,00
Vitello tonnato mit Thunfischsoße, Kapern, Oliven, roten Zwiebeln und Kartoffelcroutons	17,00

## Suppen

Rinderconsomme mit getrüffeltem Grießstrudel und Schnittlauchöl	8,00
Crèmesuppe von der Haferwurzel mit Pilzroulade und Buttercroutons	8,50

## Vegetarisch

Kartoffelgnocchi in Trüffelsoße mit Parmesan und Ruccola	19,00
Gebäckene Ravioli von der Aubergine mit Tomaten-Chilisoße und Kräuterbaguette	16,00

## Fisch

Gebratenes Wolfsbarschfilet und Riesengarnele auf Safranrisotto mit Gemüse und venezianischer Soße	26,00
Krustenbraten vom Zanderfilet auf gebratenem Spitzkohl mit Specksoße und Kartoffelgnocchi	24,00

## Fleisch

Kalbsleberscheiben mit Cidrejus, Apfelspalten, Röstzwiebeln, Kartoffelpüree und Saisonsalat	19,50
Cordon bleu vom Kalbsrücken mit Käsefondue gefüllt, buntem Blumenkohl, confierten Kartoffeln und Preiselbeeren	23,00
Rumpsteak mit Café de Paris Butter auf Thymianjus mit jungen Gemüsen und Kartoffelgratin	27,00
Rosa gebratene Lammmedaillons mit Kräuterjus, Bohnen, Kirschtomaten, Lauchzwiebel und Kartoffelgratin	28,00
Fasanenbrust im Speckmantel gebraten mit Trauben, Maronen, Spitzkohl und Kartoffelkrapfen	29,00

## Dessert

Hausgemachtes Eis und Sorbets pro Kugel	2,00
Blaubeertörtchen, Champagnercreme, Whiskyeis, Kokosnusssponge und Molkeschaum	11,00
„Kräutergarten Dessertvariation“ Kalte und warme Naschereien aus unserer Patisserie	13,00
Französischer Käse mit Trauben, Chutney und Steinofenbaguette	11,00