

Unsere Klassiker

Außer bei den Desserts bleiben die Grundzutaten meistens die gleichen,
Beilagen und Zubereitung variieren wir je nach Jahreszeit

Suppen & Vorspeisen

Zweierlei vom Salzwiesenlamm

Hausgemachte Ravioli auf knackigem Wurzelwerk aufgegossen mit kräftiger Consommé 18,50

Gebackener Ziegenkäse vom Vulkanhof aus der Eifel

auf mariniertem Portweinrettich mit einem Chutney von Mirabelle und Kapstachelbeere 19,50

Foie Gras auf „Cassis Brot“

Gänseleberterrine auf hausgemachtem Cassis Baumkuchen mit Apfel-Aprikosen-Chutney und Schokolade 26,90

Hausgemachtes Maultäschle Spargel und Trüffel

Kalbfleischmaultäschle an Kartoffel-Senfcreme mit Röstzwiebelknusper,
gebratenem weißen Spargel und Trüffel 21,90

Hauptgänge

Sanft geschmorte Ochsenbacken in Portweinsauce

an cremigem Kartoffelpüree mit Buttermöhren und glacierten Perlzwiebeln

28,90

Salzwiesenlamm und Spargel

Lammbraten aus der Lammkeule an gebratenem Spargel, Fregola Sarda und hausgemachtem Bärlauch Pesto

34,90

Dessert

Gato de almendra

Mallorquinischer Mandelkuchen an Mandelsorbet von gerösteten Mandeln und frischen Erdbeeren mit Honig-Basilikum-Pesto

16,50

Orangen-Creme-Brûlée

an Karamellisierten Kumquats und cremigem Schokoladensorbet

15,90