

UNSERE KLASSIKER

AUSSER BEI DEN DESSERTS BLEIBEN DIE GRUNDZUTATEN MEIST DIE GLEICHEN

BEILAGEN UND ZUBEREITUNG VARIIEREN JE NACH JAHRESZEIT

SUPPE

Spargelcremesuppe

mit gebratene Spargelchips und Petersilien Öl

12,90

VORSPEISEN

Carpaccio von der geblämmten Jakobsmuschel á la „Waldorf“

an Apfel-Chili-Vinaigrette, geräuchertes Selleriesorbet und kandierte Walnüsse

18,90

Gebrannte Ziegenkäsecreme

an geschmorter Roter Beete, halbgetrockneten Tomaten und Balsamico Perlen

17,50

Maultäschle, grüner Spargel und Trüffel

Hausgemachtes Maultäschle an lauwarmer Kartoffel-Senfcreme mit geröstetem Zwiebelknusper, gebratenem grünen Spargel und Trüffelspänen

19,90

Hauptgänge

Ochsenbacken

Sanft geschmorte Ochsenbacken mit Portwein-Perlzwiebeln,
jungen Karotten und cremigem Kartoffelpüree mit Panko-Zwiebel-Knusper

31,90

Heidschnucke

Heidschnucken Braten aus der Keule an Portwein-Wildpreiselbeer-Sauce,
in Steinpilzbutter geschmelzten grünen Bohnen und frischen Kartoffelkroketten



36,90

Dessert

Crème-Brûlée Rhabarber und Sauerrahm

Crème Brûlée an *hausgemachtem* Rhabarberkompott mit Sauerrahmeiscreme

15,90

Eierlikör, Schokolade und Erdbeeren

Hausgemachtes Eierlikör Parfait in einem Kästchen aus dunkler Schokolade
mit Erdbeeren und Baiser Knusper



15,90

Sangria-Granite

auf selbst eingemachten Kumquats

10,50