

HAUPTSPEISEN DIE LUST AUF FLEISCH

Rinderfilet

- PFEFFERKRUSTE
 - COGNACRAHMSAUCE • SCHALOTTE
 - ZUCKERSCHOTE & TOMATE
 - KARTOFFELGRATIN
- 43,00€
-

ALS SURF & TURF
MIT 3 RIESENGARNELEN
49,00€

◆

Kalbsrückensteak

- MORCHEL-SAKE SAUCE
 - ERBSEN FLORENTINA
 - ESTRAGON
 - POMMES DAUPHINE
- 39,00€
- ◆

Cordon Bleu vom Kalb

- COMTÉ • SCHINKEN
 - SALAT MIT WALNUSDRESSING
 - POMMES FRITES • PREISELBEERE
- 30,00€
- ◆

Lammkarree

- NEUSEELAND PRIME*
- KRÄUTERKRUSTE
 - BOHNEN CASSOULET
 - KRÄUTERSEITLING
 - FONDANT KARTOFFEL
- 45,00€
- ◆

HAUPTSPEISEN DIE LUST AUF FLEISCH

Rinderfilet

- PFEFFERKRUSTE
 - COGNACRAHMSAUCE • SCHALOTTE
 - ZUCKERSCHOTE & TOMATE
 - KARTOFFELGRATIN
- 43,00€
-

ALS SURF & TURF
MIT 3 RIESENGARNELEN
49,00€

◆

Kalbsrückensteak

- MORCHEL-SAKE SAUCE
 - ERBSEN FLORENTINA
 - ESTRAGON
 - POMMES DAUPHINE
- 39,00€
- ◆

Cordon Bleu vom Kalb

- COMTÉ • SCHINKEN
 - SALAT MIT WALNUSDRESSING
 - POMMES FRITES • PREISELBEERE
- 30,00€
- ◆

Lammkarree

- NEUSEELAND PRIME*
- KRÄUTERKRUSTE
 - BOHNEN CASSOULET
 - KRÄUTERSEITLING
 - FONDANT KARTOFFEL
- 45,00€
- ◆

Chateau Briand
Rinderfilet ab 2 Personen

- SAISONALES GEMÜSE
- SAUCE BÉARNAISE
- TRÜFFELPOMMES

45,00€ P.P.



Trüffelpasta

- TRÜFFEL • PERLZWIEBEL
- GRANA PADANO

*MIT RINDERFILETSTREIFEN
ODER
RIESENGARNELEN*

34,00€



Vegetarisch

25,00€



Entrecôte

- CHIMICHURRI
- PFIFFERLINGE • PAPRIKA
- KARTOFFEL - MILLEFEUILLE

38,00€



**Hausgemachte
Gnocchi Parisienne**

- PFIFFERLINGE • GRUYERE
- TRÜFFEL • RADICCHIO • TOMATE

*MIT RINDERFILETSTREIFEN
ODER
RIESENGARNELEN*

36,00€



Vegetarisch

27,00€



Chateau Briand
Rinderfilet ab 2 Personen

- SAISONALES GEMÜSE
- SAUCE BÉARNAISE
- TRÜFFELPOMMES

45,00€ P.P.



Trüffelpasta

- TRÜFFEL • PERLZWIEBEL
- GRANA PADANO

*MIT RINDERFILETSTREIFEN
ODER
RIESENGARNELEN*

34,00€



Vegetarisch

25,00€



Entrecôte

- CHIMICHURRI
- PFIFFERLINGE • PAPRIKA
- KARTOFFEL - MILLEFEUILLE

38,00€



**Hausgemachte
Gnocchi Parisienne**

- PFIFFERLINGE • GRUYERE
- TRÜFFEL • RADICCHIO • TOMATE

*MIT RINDERFILETSTREIFEN
ODER
RIESENGARNELEN*

36,00€



Vegetarisch

27,00€



MEER & FLUSS EIN WAHRER GENUSS

Thunfischsteak

- RISOTTO
- WILDKRÄUTER • PFIFFERLINGE
- ZITRONENVELOUTÉ

36,00€



Jakobsmuscheln

- CHERRYTOMATE • FENCHEL
- BOUILLABAISSE • KARTOFFEL
- ORANGE

38,00€



MEER & FLUSS EIN WAHRER GENUSS

Thunfischsteak

- RISOTTO
- WILDKRÄUTER • PFIFFERLINGE
- ZITRONENVELOUTÉ

36,00€



Jakobsmuscheln

- CHERRYTOMATE • FENCHEL
- BOUILLABAISSE • KARTOFFEL
- ORANGE

38,00€



DESSERT

Aprikosensorbet

- SCHOKOLADENCRUMBLE
- MARINIERTER APRIKOSE

10,00€



Crème Brûlée von der Tonkabohne

12,00€



Stachelbeere Variation

- MILCHEEIS • CHUTNEY
- BAISER

13,00€



Weißer Schokolade & Himbeere

- BROWNIE • PRALINE
- SORBET

13,00€

Affogato

- VANILLEEIS • ESPRESSO
- 6,50€

MIT EILERLIKÖR „BOMB“
9,50€

MIT GRAPPA NONINO
11,00€

DESSERT

Aprikosensorbet

- SCHOKOLADENCRUMBLE
- MARINIERTER APRIKOSE

10,00€



Crème Brûlée von der Tonkabohne

12,00€



Stachelbeere Variation

- MILCHEEIS • CHUTNEY
- BAISER

13,00€



Weißer Schokolade & Himbeere

- BROWNIE • PRALINE
- SORBET

13,00€

Affogato

- VANILLEEIS • ESPRESSO
- 6,50€

MIT EILERLIKÖR „BOMB“
9,50€

MIT GRAPPA NONINO
11,00€

KINDERGERICHTE

Hähnchenschnitzel

- POMMES

12,00€



Fischstäbchen

- KARTOFFELPÜREE

12,00€



Kugel Vanilleeis

3,50€



KINDERGERICHTE

Hähnchenschnitzel

- POMMES

12,00€



Fischstäbchen

- KARTOFFELPÜREE

12,00€



Kugel Vanilleeis

3,50€

