

VORSPEISEN UND KALTE GERICHTE

Salat von Kaninchen, Brezenknödel und Spinat, grober Senf-Vinaigrette	€ 22,00
Schwarzwälder „Vitello tonnato“: Judith's Sau und Zordels Forelle	€ 24,00
Kichererbse ² und Burrata, Trevisano Tardivo	€ 22,00
Thunfischtatar, Asia-Mayonnaise und Lotuswurzelsalat	€ 24,00
Kleiner gemischter Salat	€ 8,50
Feldsalat, Speck, Kracherle	€ 12,50

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Flädle	€ 13,00
Essenz von Edelfischen, Fenchelravioli, Estragonöl	€ 14,00

VEGETARISCHES

Gratinierter Trevisano Tardivo, Schwarzwurzel, Mohn-Crumble	€ 27,00
Falsche Jakobsmuschel, Linsen-Risotto, Spinat	€ 27,00

FISCHGERICHTE

Skrei, Lorbeersud, Balsamico-Linsen	€ 31,00
Hechtklößchen, Spinat, feine Nudeln, Rieslingschaum	€ 31,00
Lachsforelle, Beete ³ (rot: Polenta, weiß: gepickelt, gelb: Salsa)	€ 31,00

FLEISCHGERICHTE

Rosa gebratene Lammkeule, Balsamico-Cipolline, Gnocchi, Parmesanschaum	€ 34,00
Kalbstafelspitz „rosa gebraten“, Bouillongemüse, Meerrettich	€ 34,00
Pollo fino, Wurzeleintopf, Rauchcreme-Vesperbrot	€ 31,00

KLASSIKER

Hausgemachte Maultaschen, Zwiebelschmelze, Kartoffelsalat	€ 22,00
Wiener Schnitzel, Bratkartoffeln, Beilagensalat	€ 32,00
Kalbsleber „Berliner Art“, Kartoffelpüree	€ 32,00
Schwäbischer Zwiebelrostbraten, Spätzle, Maultasche, Jus	€ 36,00
Roastbeef, Sauce Remoulade, Bratkartoffeln	€ 25,50

GOURMET-TRADITION

VORSPEISE

Gänselebertorte, Apfel, Parmesan	€ 44,00
----------------------------------	---------

HAUPTGERICHTE

Gebratener Hummer, Artischocken, schwarzer Risotto	€ 59,00
Cassoulet von Kalbsfilet und Bries, Perigord-Trüffel	€ 69,00