

VORSPEISEN UND KALTE GERICHTE

Birnbaum's Saiblings Tatar, gepickelter Spargel, Wasabischmand	€ 24,00
Vesperbrot: Gepökelte Kalbszunge, Rote Beete, Apfel, Karotte	€ 24,00
Gebackener Tofu, Shimeji, Kaiserschotensalat, Passionsfrucht	€ 19,00
Zitronenhuhn, Couscous, Gewürzknusper, Avocado creme	€ 20,00
Gemischter Salat	klein € 8,50 groß € 12,50

SUPPEN

Tomatenessenz, Topfenravioli, Basilikumöl	€ 13,00
Vichyssoise, lauwarm gegartes Forellenfilet	€ 13,00

VEGETARISCHES

Paprika gefüllt mit Monte Ziego und Quinoa	€ 27,00
Spinatknödel, Pfifferlinge, Liebstöckel	€ 27,00

FISCHGERICHTE

Gebratene Scholle „Saltimbocca“, gepickelte Aubergine, Gnocchi	€ 31,00
Zordel's Forelle „Müllerin“, Petersilienkartoffeln, zerlassene Butter	€ 31,00
Gebratener Lachs, Bärlauchrisotto, Limetten-Kapernjus	€ 31,00

FLEISCHGERICHTE

Rosa gebratene Rehkeule, Brioche-Scheiterhaufen, spicy Rhabarberkompott	€ 34,00
Maispouardenbrust, Pfifferlingsrisotto, Pancetta-Jus	€ 32,00
Kalbspailard, gegrillter Spargel, Baharat-Kartoffel, Sauce béarnaise	€ 34,00

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
Kaltes Roastbeef, Sauce Remoulade, Bratkartoffeln	€ 25,50

GOURMET-TRADITION

VORSPEISEN

Pulpo, Mediterraner Kartoffelsalat, Paprika-Rauchcreme	€ 36,00
Gänseleberparfait, Kopfsalat, Pfeffermispel	€ 48,00

HAUPTGERICHT

Pot au feu vom Steinbutt und Stabmuschel, Fenchelravioli	€ 59,00
--	---------