

Oh là là

natürlich, frisch et superbe

Ein kleiner Auszug aus unserem wechselnden Angebot

Unser Wohlfühl-Menü



Willkommens-Grüße aus der Küche

Potpourri von Bretonischem Hummer, Buttermilch, Melone
oder
Marinierte Jakobsmuscheln, Langostinos, Wasabi

Steinbuttsüppchen mit Steinbuttklösschen

Sorbet-Pause

Filet vom Weidekalb mit feinen Kräutern gegart
auf Kräuterseitling, Gemüse, Bärlauchrisotto

Choco-Tarte Oncle Willi, marinierte Früchte, Sauerrahmeis

Menü komplett 75 Euro

Menü ohne Zwischengang 65 Euro



Oder lieber ...

Austern Fine de Claire dazu Pumpernickel Stk. 3,50 Euro

Winterlicher Salat, Ravioli, Croutons 17 Euro

Unsere Pate nach Art der Försterin, Sauce Cumberland 22 Euro

Lauwarmer Algensalat Passepierre mit gebratenen Edelfischen 24 Euro

Marinierte Jakobsmuscheln mit Langostinos und Wasabi 22 Euro

Kalbsfilet-Tatar mit Wachtelspiegelei und Kräuterboquet 19 Euro

Steinbuttkraftbrühe mit Steinbuttklößchen 9,80 Euro

Potpourri von Bretonischem Hummer, Buttermilch, Melone 23 Euro

Ravioli à la Maison, mit Frischkäse, Blattspinat und Kräutersößchen 20 Euro
Das besondere regionale Gericht: Verheiratete mit sautierten Edelfischen 26 Euro

Frische Pfifferlinge á la creme mit Pallfyknödel 21 Euro

Kutteln Trentiner Art 19 Euro

Gebratener Pulpo mit lauwarmem Zucchini Salat 21 Euro

Seeteufel im Kartoffelmantel auf gebratenem Passepierre Algen, Kräutersößchen 34 Euro

Unser Lammtopf mit jungem Gemüse 26 Euro

Kalbsbries mit Fichtensprossen gebraten auf Pfifferlinge 32 Euro

Filet vom Weidekalb mit feinen Kräutern gegart, Kräuterseitlinge, Gemüse, Bärlauchrisotto 34 Euro

Stück vom Angus Rind rosa gebraten, grüner Pfeffer, Ravioli

mit Ochsenchwanzragout und Gemüse 30 Euro

Klassisches Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken mit Bratkartoffel und Gemüse 24.50 Euro

mal wieder ein Klassiker: Sautierte Kalbsnierenchen, Pommery-Senfsauce, Gemüse 28 Euro



Zu guter Letzt ...

Sauerrahmeis im Windbeutel auf Zwetschgenragout 14 Euro

Zweierlei Mousse mit Piña-colada-Eis 14,50 Euro

Pralinenparfait mit Gewürzorange und Orangeneis 14.50 Euro

Sorbet nach Wahl im Glas 3 Euro

Choco-Tarte Oncle Willi marinierte Früchte, Joghurteis 14,50 Euro

Feine Käseauswahl

Wir verwenden ausschließlich hochwertige und natürliche Lebensmittel

Gerne kreieren wir Ihnen Ihr persönliches Wunschmenü.

Ab 20 Personen steht Ihnen unser schönes Restaurant exklusiv zur Verfügung.