



Vorspeisen

Wintersalat

Barbarie Entenbrust, Mango, Orangen-Senf-Dressing, karamellierte Cashews
14,50 €

Maronen-Portweinsuppe

mit gerösteten Haselnüssen
7,50 €

Hirsch-Carpaccio

Haselnuss-Mayonnaise, schwarze Nüsse, eingelegte Senffrüchte
14,50 €

Lasagnette von der Foie Gras

Granny Smith Apfel, Marsala
19,50 €

Hauptgerichte

Ossobucco

Geschmorte Kalbshaxe, Safran-Risotto
24,50 €

Duett von der Gänsekeule & Brust

Blaubeeren-Klöße, Rotkraut, karamellierte Apfel
24,50 €

„Surf and Turf“ vom Kalbsfilet und kanadischen Hummer

Balsamico-Honig-Chilli Reduktion, Trüffel - Gnocchi, grüner Spargel
48,50 €

Rinderfilet „Rossini“

Duett vom argentinischen Rinderfilet & Foie Gras, Marsala-Reduktion
Kartoffel Gratin, Speck Bohnen
48,50 €

Viktoriabarsch „al Cartoccio“

Bouillabaisse - Fumet, Kräuter de Provence, Garnelen-Mascarpone-Risotto
28,50 €

Dolce

Zimt-Brownie-Cheesecake

mit Gewürzkirschen
10,50 €