

Menüvorschlag I

Carpaccio vom Rinderfilet mit Kräutersalat
Knoblauch, frischem Parmesan und nativem Olivenöl 19,-

Kräftige **Rinderkraftbrühe**
mit Gemüse, Markbällchen und Nudeln 12,-

Rosa gebratener **Lammrücken**
mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln 36,-

oder

Kleines **Rinderfilet** ca. 160g
mit Landgemüse, Kroketten und Kräuterbutter 36,-

oder

Knuspriges **Schnitzel** vom Kalbsfilet mit Zitrone
Butter-Erbesen und Pommes Frites 36,-

Dessertvariation 15,-

Als 3-Gang-Menü
ohne Vorspeise
55,00 €

Als 4-Gang-Menü
69,00 €

Menüvorschlag II

Unser **Blattsalat** mit gehobeltem Grana Padano
frischer Kresse, Topinambur-Chips und Balsamico-Dressing 19,-

Kartoffelschaumsuppe
mit jungem Lauch und Croutons 12,-

Knusprig gebratene Filets von der **Dorade Royal**
Krustentiersoße, mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln 36,-

oder

Cremiges **Risotto von grünem Spargel**
mit Kirschtomaten und frischer Gartenkresse 36,-

Hausgemachtes Vanilleeis
mit heißen Himbeeren 15,-

Als 3-Gang-Menü
ohne Vorspeise
55,00 €

Als 4-Gang-Menü
69,00 €

*Erinnerungen machen das Leben schön,
aber erst der Genuß macht es lebenswert.*

MARK W. BONNER