

Festtagsmenü 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,-

Dessertvariation 15,-

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

**Als 4-Gang-Menü
69,00 €**

*Gar lieblich dringen aus der Küche
bis an das Herz die Wohlgerüche.
Hier kann die Zunge fein und scharf
sich nützlich machen, und sie darf.
Hier durch Gebrätel und Gebrüttel
bereitet man die Zaubermittel.*

Festtagsmenü 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