

Menü

Tatar vom Yellow Fin Thunfisch mit
Tomaten Gazpacho, Serano Chip eingelegten
Kirschtomaten und Gurkensorbet

Kabeljaufilet auf Orangen-Fenchel
mit Kurkuma-Pernodsoße

Kalbsrückensteak mit gebratenen Steinpilzen
getrüffelte Kartoffeltaler und
Pedro Ximenes Sherry-Beurre Blanc

Kirschenjokel von Aachener Printen
und Kirschsorbet und Vanilleeis

Vorspeise – Hauptgang – Dessert 70,- €
Vorspeise – Fisch – Hauptgang – Dessert 88,- €

Vorspeisen

sommerlicher Salat in Hausdressing
9,50

Cremesuppe von gelben Paprika mit
gebratener Jakobsmuschel
15,50

Tatar vom schottischen Lachs auf
Schnittlauchcreme und Salat
19,50

Tatar vom Yellow Fin Thunfisch mit
Tomaten Gazpacho, Serano Chip eingelegten
Kirschtomaten und Gurkensorbet
23,50

Hauptgerichte

Kabeljaufilet auf Orangen-Fenchel
mit Kurkuma-Pernodsoße und Gemüse
34,50

Odenwälder See-Saibling auf Safranrisotto
Riesling-Petersilien Butter und Gemüse
32,50

Roastbeef von der Schwarzwälder Färse mit
Ochsenbackenjus, Kartoffelgratin,
und geräuchertes Filderkraut
35,50

Lammrücken auf gebratener Kräuterpolenta,
Rioja-Zwiebelkompott und mediterranem Gemüse
38,50

Kalbsrückensteak mit gebratenen Steinpilzen
getrüffelte Kartoffeltaler und
Pedro Ximenes Sherry-Beurre Blanc
36,50

Dessert

Himbeersorbet mit Prosecco 8,50

Mousse von zweierlei belgischer Schokolade 13,50

Quarkmousse mit Beeren und Beerensorbets 15,50

Kirschenjokel mit Aachener Printen
und Kirschsorbet und Vanilleeis 15,50

Kleine Käseauswahl 15,50