



RESTAURANT

Abendkarte

Küche von 17.00 Uhr – 20.00 Uhr

Vorspeisen

Carpaccio vom norwegischen Lachs / Zitronenvinaigrette / Schnittlauch 14,50

marinierter Spargel / Ei / Feldsalat / Walnuss 10,50

Suppen

Kokos-Currysüppchen / Garnele / Koriander 8,50

Spargelcremesuppe / Croutons / Schnittlauch 7,50

Hauptgerichte

Rehragout aus heimischer Jagd / Preiselbeere / Spätzle / Blaukraut / Pilze 22,50

Boeuf Bourguignon vom Hereford Rind / Kartoffelpüree / Schmorgemüse 25,50

gebratenes Filet vom Zander / Safransauce / Spinat / Salzkartoffel 25,50

Tagliatelle / Spargelrahm / Garnele / Pinienkerne / Tomate 23,50

gebratene Spinatknödel / braune Butter / Bergkäse / kleiner Salat 16,50

Desserts

Mille-feuille / Topfen / weiße Schokolade / Erdbeere / Vanilleeis 11,50

Crème Brûlée von der gebrannten Schokolade / „Mara de Bois“ Erdbeersorbet 13,00

Bei Fragen zu Allergenen und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal