

Vorspeisen

Tatar vom Weiderind

Klassisch serviert mit Dijon Senf / Cognac / Eigelb / Cornichons / Cayenne Pfeffer
Fleur de Sel / Ketchup / Schalotten / Worcestershire Sauce

140g 14,50€
180g 21,00€

Gebeizter Lachs

Dill Senf Sauce / Wildkräutersalat / Kartoffelrösti

14,00€

Salat „Pfauen“

Blattsalat / Rohkostsalat / Marinierter Kürbis / Speck / Ziegenkäse

Klein 6,50€
Groß 13,50€

Winterlicher Salat

Feldsalat / Traube / Geflügelleber / Nüsse

14,00€

Vitello Tonnato

Rosa gegarte Tranchen vom Kalbsrücken / Thunfischsauce
Rauke / Kirschtomatensalsa

14,50€

Suppen / Zwischengänge

Schaumsuppe von der Petersilienwurzel

Jakobsmuschel

9,00€

Berliner Kartoffelsuppe

Lauch / Rauchfleisch / Croutons

7,50€

Elsässer Zwiebelsuppe

Käse - Crouton

8,50 €

Hauptgänge

Heimischer Zwiebelrostbraten

Speckbohnen / Bratkartoffeln / Schmorzwiebel

25,50€

Geschmorte Kalbsbacke

Trüffel-Kartoffelpüree / Grüner Spargel / Rübe

26,00€

Maishähnchenbrust

Kross auf der Haut gebratene Maishähnchenbrust / Sellerie-Pilzragout / Polenta

18,50€

„Boeuf à la mode“

Rinderschmorbraten / Vichy Karotten / Kartoffelgratin / Rotweinjus

19,50€

Gebratener Zander

Champagnerkraut / Perlgraupe / Safran-Schaum

23,50€

Pot au Feu

Garnele / Jakobsmuschel / Fenchel / Tomate

27,00€

Waldpilz-Risotto

Kräuter / Parmesan / Waldpilze / Rucola / Pinien

18,00€

Dessert / Käse

Crème Brûlée

Orange / Vanille / Karamell

8,50€

Schokoladenfondant

Quitte / Cassissorbet

9,50€

Käsevariation

Comté / Sainte Maure / Camembert / Fourme d'Ambert

14,00€