

Speisekarte 02.10.-21.10.

Vorspeisen

Tataki vom Thunfisch <i>Avocado Limette Soja</i>	17,50
Steinpilzcremesuppe	9,50

Hauptgänge

Fettuccine <i>Pilzrahmsauce Trüffelduft Wildkräutersalat Grana Padano</i>	15,50
<i>wahlweise mit Filetspitzen vom Rind rosa Entenbrust Garnele</i>	+8,50
Risotto Milanese <i>Gebratene Waldpilze Rucola Grana Padano</i>	15,50
<i>wahlweise mit Filetspitzen vom Rind rosa Entenbrust Garnele</i>	+8,50

Fleisch

Rosa Entenbrust <i>Sesam-Soja-Lack Pak Choi Wok Gemüse Duftreis</i>	28,50
Rinderfilet 180g <i>Trüffelschaum Waldpilze wilder Brokkoli Kartoffelgratin</i>	34,50

Fisch

Gebratenes Lachsfilet <i>Möhre und Sellerie Pak Choi Soja-Barbecue-Sauce Gewürzreis</i>	28,50
---	-------

Lauenburg'sche Teller <i>Fischvariation körniger Senf Blattspinat Bratkartoffeln</i>	24,50
--	-------

Speisekarte 02.10.-21.10.

Desserts

Crème Brûlée	9,50
Cheesecake Mango Basilikum	9.50
Käsevielfalt Früchtesenf Tafeltrauben	12,50

Zu unseren Gerichten empfehlen wir:

Grauer Burgunder Bio | trocken | 2023
Weingut Hoffmann | Rheinhessen
lebhaft | frisch | Banane | Zitrone
0,2l 7,90€ | 0,75l 23,50€

Blanc de noir 2023
Weingut Willems-Willems | Saar
Spätburgunder hell gekellert
0,2l 7,50€ | 0,75l 25,50€

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie nach unserer Allergenliste