



Romantik-Menü

Tempura von der Black Tiger Garnele | Gurke |
Avocado | Algengerde
Baked prawn | cucumber | avocado | seaweed powder



Velouté von Sellerie und Apfel
Cream soup of celeriac and apple



Kalbsbäckchen | Kräuter-Kartoffelmousseline |
Vanillekarotten | Saitlinge
*Veal cheeks | herbal potatoe cream |
vanilla carrots | mushrooms*



Karamell-Parfait | Erdnuss-Schoko-Boden | Himbeere
Caramel parfait | peanut chocolate cake | raspberries

€ 52,50

Vorspeisen

Marinierter Feldsalat Speck Croûtons ² <i>Corn salad bacon croûtons</i>	7,50
Gartensalat Rote Bete- Himbeerdressing karamellierte Nüsse gratinierter Ziegenkäse <i>Seasonal green salad beetroot-raspberry-dressing nuts gratinated goat cheese</i>	10,50
Tatar vom Matjes Feldsalatcrème Kartoffel Radieschen <i>Matie tatar corn salad cream potato radish</i>	12,50
Sülze vom Kalbstafelspitz Meerrettich Apfel Schnittlauchöl <i>Prime boiled beef aspic horseradish apple chives oil</i>	13,50
Hausgebeizter Lachs Dill-Senf-Sauce Reibekuchen Salat <i>Graved salmon dill-mustard-sauce potato pancake salad</i>	12,50

Suppen

Velouté von Sellerie und Apfel Waldorfsalat Bündner Fleisch <i>Cream soup of celeriac and apple Waldorf salad bündner meat</i>	7,50
Rinderkraftbrühe Wurzelgemüse Eierstich <i>Consommé of beef vegetables custard royale</i>	7,00
Tomatencremesuppe Crème fraîche Basilikum <i>Tomato cream soup crème fraîche basil</i>	6,50

¹mit Farbstoff, ²konserviert, ³mit Antioxidationsmittel, ⁴mit Geschmacksverstärker, ⁵geschwefelt,
⁶geschwärzt, ⁷gewachst, ⁸mit Süßungsmittel

Haben Sie Fragen zu den Allergenen? - Sprechen Sie uns an!
Wir halten eine Extra-Speisekarte für Sie bereit.

Vegetarisch

Tagliarini | Trüffel | Madeiraschaum |
Parmesan 17,50
Tagliarini | truffle | madeira | parmesan

Basilikumrisotto | mediterranes Gemüse |
Büffelmozzarella | Rucola 16,50
*Basil-Risotto | mediterranean vegetables |
buffalo mozzarella | rocket*

Fischgerichte

Wildlachsfilet | Noilly Prat Sauce | Erbsencreme |
Zwiebel-Crunch | kleine Kartoffeln 24,50
*Wild salmon | noilly prat sauce | peas cream |
onion crunch | potatoes*

Zanderfilet | weiße Velouté | Belugalinsen |
junger Lauch | Kartoffelstroh 23,50
*Pikeperch | cream sauce | beluga lentils | spring onion |
potato straws*

Filet vom Kabeljau | Safranschaum |
Blattspinat | gemischter Wildreis 22,50
Codfish | saffron sauce | leaf spinach | wild rice

Fleischgerichte

Geschmorte Rinderschaukel | saisonales Gemüse |
Butter- Spätzle^{2,3} 19,50
Braised beef scoop | mixed vegetables | spätzle

Gebratene Maispouardenbrust | Ratatouille |
Rosmarinkartoffeln 19,50
Fried corn poulard | ratatouille | rosemary potatoes

Milchkalbsleber | Apfel | Röstzwiebeln |
Kartoffelstampf 23,50
Veal liver | apple | fried onions | mashed potatoes

Schweinefilet im Speckmantel | weiße Pfeffersauce |
Wirsing | Kartoffelgratin ^{2,5} 22,50
*Fillet of pork bacon wrapped | white pepper sauce |
savoy cabbage | potato gratin*

160g Angus-Rinderfilet | 29,50
220g Angus-Rinderfilet | 37,50
getrübelter Rahmkohlrabi | Kartoffelkrapfen
Fillet of beef | truffled creamy kohlrabi | potato croquettes

Dessert / Käse

Crème brûlée mit Mango-Sorbet 7,50
Crème brûlée | mango sorbet

Lauwarmer Schokoladen-Brownie | Birne |
Champagner-Butter Eis 11,50
Chocolate cake | pears | champagne-butter-ice cream

Interpretation von Pina Colada
Vanillecrème | Ananas Sorbet | Kokos-Espuma |
Passionsfrucht 10,50
Vanillacreme | pineapple sorbet | coconut foam | passion fruit

Trilogie
Vanille-Rahm-Eis | Grappa | Espresso 9,50
Trilogy of vanilla ice-cream, grappa and espresso

Gemischter Käseteller | Feigensenf | Früchtebrot 13,50
Cheese plate | fig mustard | fruit cake

