

TAGESEMPFEHLUNGEN DAILY SPECIALS

Vorspeisen und Zwischengerichte Starters and entremets

Cremesuppe von jungem Lauch mit Croûtons
Cream soup of young leek with croutons
€ 12,-

Heimischer Feldsalat mit Kartoffeldressing, knusprigem Speck und Croûtons
Lamb's lettuce with potato dressing, crispy bacon and croutons
€ 14,-

Terrine von marinierter Gänseleber mit Birnenchutney und Feldsalat
Terrine of marinated goose liver with pear chutney and lamb's lettuce
€ 24,-

Tatar vom Rind pikant mariniert mit Pommery–Senf–Schmand und Kräutersalat
Beef tartar spicy marinated with Pommery mustard cream and herb salad
€ 24,-

Hauptgänge Main courses

Auf der Haut gebratenes Lachsfilet
mit Safransauce, grünem Spargel und Pappardelle
Roasted salmon filet
with saffron sauce, green asparagus and Pappardelle
€ 30,-

Filet vom Adlerfisch
mit Sauce Bourride, geschmortem Mangold und Kichererbsencreme
Filet of shade-fish
with sauce bourride, stewed mangel and chickpeas cream
€ 36,-

Rosa gebratene Entenbrust mit Waldpilzen, Rahmwirsing
und Pommes Macaire
Roasted duck breast with mushrooms, creamy savoy cabbage
and Pommes Macaire
€ 32,-

Rosa gebratenes Kalbsfilet
mit Spätburgunderjus, kleinem Gemüse und Kartoffel-Baumkuchen
Roasted filet of veal
with red wine gravy, vegetables and potato-cake
€ 38,-

Nachspeise Dessert

„Schwarzwälder Kirsch“
Panna Cotta und Schokoladen-Mousse
mit Kirschkompott und Vanille-Rahmeis
“Schwarzwälder Kirsch”
Panna Cotta and chocolate mousse
with cherry compote and vanilla ice cream
€ 14,-