



3 Gänge Menüs

Menü I

In Reisflakes gebackene Scampi auf Salat
„Kräuterwiese“

8,50 Euro

Gefüllte Maishuhnbrust in Estragonsahne
Sommergemüse und Butterkartoffelchen

12,50 Euro

Tonkabohnen Cremébrüllée mit Mango
und Papaya

6,00 Euro

27,00 € pro Person

Menü II

Selleriesüppchen mit
schwarzem Trüffel

6,50 Euro

Roastbeef „rosa“ am Stück gebraten
gefüllte Gratinkartoffel und Kenia Böhnchen

15,50 Euro

Apfeltartemil Calvados
Creme Fraîche

6,00 Euro

28,00 € pro Person

Menü III

Frischer Spargel in Vinaigrette mit
Kochschinken Gelee
(Saison bedingt)!!!

8,50 Euro

Burgunderbraten (Schmorbraten in Rotwein)
frisches Saisongemüse
und Butterkartoffeln

13,00 Euro

Parfait von Tahiti-Vanille mit
frischen Erdbeeren

6,50 Euro

28,00 € pro Person

Menü IV

Bretonische Fleischpastete mit Thymian
Salat von Granny Smiths
in Creme Fraîche

8,00 Euro

Kalbsrücken in Morchelrahm
Kartoffelmuffin
und Wurzelgemüse

16,50 Euro

Sauerrahmeis mit Apfel
und Holunder

6,50 Euro

31,00 € pro Person



4 Gänge Menüs

Menü I

Hähnchenleber Parfait „Ekerhart Wizigmann“
mit Nüsslalat

8,50 Euro

Schwarzwurzelsuppe mit
Schinkenockerln

5,50 Euro

Rinderfilet mit Hibiskustinte
Pak Choi Gemüse mit Thaiorchideen
und Kartoffelmuffin

19,50 Euro

Mousse von weißer Schokolade
mit Mohn und Grappa

6,00 Euro

39,50 € pro Person

Menü II

Roulade von Zander und Seibling
in Rieslingschaum

8,50 Euro

Frische Gnocchi mit Pilzen
und Parmaschinken

7,50 Euro

Kalbsrücken am Stück gebraten
Morchelrahmsauce, Wurzelgemüse
und Petersilienpüree

18,00 Euro

Schokoladenmalheur
mit Vanilleschaum und Blaubeeren

6,50 Euro

40,50 € pro Person

Menü III

Tatar vom Saibling mit Kräutersalat
und Wachtelei

8,50 Euro

Hochzeitssuppe mit gefülltem
Markknochen

5,50 Euro

Rindfleisch in Barologeschmort
Safranrisottound Romanescoröschen

13,50 Euro

Mousse au Chocolat
mit Heidelbeeren

6,00 Euro

33,50 € pro Person



5 Gänge Menüs

Menü I

Kartoffel Espuma mit Bio Ei,
Speck und Trüffel

7,50 Euro

Rahmsuppe von der Brunnenkresse
mit Lachsspänen

5,50 Euro

Kabeljau in Speckkruste gebacken
mit Schnittlauchbutter

7,50 Euro

Rindermedaillon mit Portweinsauce
Kartoffelgratin und Gemüsespaghetti

19,50 Euro

Nougateis mit Erdnusskrokant
und Orangen

6,50 Euro

39,50 € pro Person

Menü II

Perlhuhn Pastete mit Gänseleber
und Trüffel

8,50 Euro

Esskastaniensuppe
mit ShitakePilzen

5,00 Euro

Heilbutt in
Rotweinbutter

8,50 Euro

Rindermedaillon mit Portweinsauce
Kartoffelgratin und Gemüsespaghetti

19,50 Euro

Sauerrahm Eis mit Apfel
und Holunder

6,50 Euro

40,50 pro Person

