

Bistrokarte

Gedeckpreis (Rahmbutter und Brot der Bäckerei Laquai) € 3,00 pro Person

Liebe Gäste, stellen Sie sich Ihr eigenes Menü zusammen:
Jeweils ein Gericht aus den Kategorien „Vorspeisen & Suppen“, „Hauptgänge“ und „Dessert“
3-Gang-Menü zu € 54,00

à la carte Preise

Vorspeisen & Suppen

Gemischter Blattsalat mit Balsamico-Himbeer Vinaigrette, Granatapfel und Graubrot-Croûtons mit Picandou Ziegenkäse	€ 16,00 € 24,00 Aufpreis im Menu mit Ziegenkäse € 6,00
Samtsuppe von der belgischen Marone mit Balsamico Rotkohl und Preiselbeer-Gel	€ 18,00
Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Frankfurter Sauce, Wurzelgemüse-Vinaigrette und Wachtelei	€ 16,00
Asiatisch gebeizter Label Rouge Lachs mit eingelegten Pilzen, Yuzu, Wasabi und Sesam	€ 29,00 Aufpreis im Menu € 11,00
Parfait von der Barbarie-Entenleber mit Aceto-Balsamico-Feige, Piemonteser Haselnuss und Butterbrioche	€ 32,00 Aufpreis im Menu € 13,00

Hauptgänge

Kartoffelgnocchi mit Waldpilzvelouté und gebratenen Herbstpilzen	€ 28,00 Aufpreis mit schwarzem Trüffel € 15,00
Wiener Schnitzel mit Gurkensalat, Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren	€ 35,00
Atlantik Steinbutt mit Dill-Schmorgurken und Kartoffelmousseline, Goulasch-Sud und Sauerrahm	€ 46,00 Aufpreis im Menu € 11,00
72 Std. geschmorte Schulter von der Färse mit Zweierlei vom Knollensellerie, gebratenen Kräuterseitlingen und Schmorjus	€ 44,00 Aufpreis im Menü € 9,00
Bio-Bauernente für 2 Personen am Tisch tranchiert Mit Apfel-Rotkraut, Kartoffelknödel und Schmorjus	pro Person € 45,00 Aufpreis im Menu € 15,00

Desserts

Sorbet Variation (2 Kugeln)	€ 8,00
Opalys-Buttermilch-Mousse mit roter Grütze von Waldbeeren, Butterbrösel und Crème Chantilly	€ 14,00
Blaumohn-Walnuss-Schmarrn mit Sauerrahm und Balsamico-Zwetschgenröster	€ 18,00 Aufpreis im Menü € 4,00
Affinierte Käseauswahl mit sechs Käsesorten, Senf von Feigen aus unserem Garten und Brot	€ 20,00 Aufpreis im Menü € 6,00

Alle Preise inklusive 19% MwSt.