

oberschänken-fischsuppe
klein 6,90 mittel 8,50 groß 12,00

rahmsuppe von pfifferling und aprikose, kalbsbällchen
6,90

eisgekühlte gurken-avocadosuppe
6,50

geschmolzener harzer käse, radieschenschmand
2,70 stück

carpaccio vom rosa rinderrücken, avocado-erbsmousse,
garnelenkrusteln
10,50

rote bete-panna cotta, matjestatar, gurke, grüner apfel,
knuspriger ofenspeck
10,00

gefüllte zucchini mit minisalat, crèmiger mozzarella,
tomatenmarmelade
10,00

überbackene zitronenpolenta, zucchini-tomatengulasch,
mozzarella, balsamicohimbeeren
13,50

crèmiges petersilienrisotto mit pfifferlingen und sommertrüffel
15,00 dazu lachsforellenfilet 21,90

entenbrust, aprikosen, pfifferlinge, rote schmorzwiebel,
chorizo-kartoffelrösti
23,90

zweierlei lamm, ofengemüse, pesto, kartoffel-schafskäsefrittata
24,90

schnitzel vom milchkalbsrücken, kartoffel-blumenkohlstampf,
grüner salat
26,50

kaninchenfilet aus der eifel, parmaschinken, salbei, gemüse
pastasotto
22,50

unser dickes backfischfilet, warmer kartoffel-gurkensalat,
apfel-zwiebelremoulade
18,50

kabeljaufilet, kräuterkruste, grüner spargel,
kohlrabi-blutwurstrisotto
24,90

crème brûlée, himbeeren, aprikoseneis
6,90

brownie und mousse von valrhonaschokolade, mango-erdbeerragout,
erdbeereis
7,50

aprikosencrumble, himbeer- und vanilleeis
6,50

hausgemachtes sorbet oder rahmeis
kugel 2,60

tagesangebote an unserer tafel.

Sehr verehrte Gäste, sollten wir bei Ihnen Unverträglichkeiten zu beachten haben,
lassen Sie uns dies bitte wissen.

Eine Karte mit Zusatzstoffkennzeichnung kann gerne eingesehen werden.