Salate / Suppe

Kleiner marktfrischer Blattsalat **7,9**

Marktfrische Blattsalate
mit Kirschtomate, Salatgurke, Radieser´l, Croutons, **14,9**

Milder Ziegenkäse leicht karamellisiert
Auf rote Beete Carpaccio, geröstete Nüsse **16,9**

Cremesuppe von Hokkaido-Kürbis (Vegan)
mit Kokosmilch & Ingwer verfeinert **9,5**

Warme Vorspeisen/ Zwischengänge

Kimchi-Gyozas (Vegetarisch / Vegan)
Asiatisch marinierter Chinakohlsalat, japanisch eingelegter Ingwer
Daikonrettich, Wasabi **14,9**

Hühnchen-Gyozas
Asiatisch marinierter Chinakohlsalat, japanisch eingelegter Ingwer
Daikonrettich, Wasabi **15,9**

Gebratene Wachtelbrust
an Feldsalat und Wurzelgemüse **16,9**

Gebratene Jacobs Muscheln mit beurre blanc
an herbstlichen Salatbouquet **19,9**

Pasta in weißer Trüffelcremesauce **kl.** **20,9**
und frisch gehobeltem schwarzem Herbsttrüffel aus dem Burgund **gr.** **30,9**

Chef Menü

Tatar vom Island-Lachsfilet auf Carpaccio von der Jakobsmuschel
Japanisch eingelegter Ingwer, Algensalat, Daikonrettich-Carpaccio ***22,9**
***

Gegrilltes Rückensteak vom Bio Landschwein
Gartengemüse, Bäckerin Kartoffeln, Cognac-Senf-Cremesauce ***30,9**
***

Parfait von der Aachener Printe
mit frischen Beeren ***14,9**
***

Menüpreis p.P. **59**
***Kennzeichnungen gelten als a la Carte Preise**

Hauptgerichte Fisch & Fleisch

Ragout von Lachs, Jakobsmuschel in Riesling Sauce **kl. P** **28,9**
Basmatireis, kleiner gem. Blattsalat **34,9**

Ausgebackenes Island Lachsfilet **kl.** **24,9**
Remouladensauce, knusprige Fritten, kleiner Salat **30,9**

Schnitzel nach Wiener Art **kl.** **22,9**
Kleiner Salat, Kartoffelgratin, Preiselbeeren **28,9**

Rehrückenragout mit Preiselbeeren, **kl. P.** **32,9**
Blaukraut, soufflierte Waffelkartoffel **40,9**

Desserts

Affogato al Caffè **8,9**

Sorbet & Eis nach Tagesangebot **5,9**
Sorbet mit Wodka Aufguss **8,9**

Apfelkücherl
Vanillerahmeis, Zwetschgenröster ***12,9**

Kaiserschmarrn (ca 25 Min Zubereitungszeit)
mit Zwetschgenröster, Apfelkompott, Vanillerahmeis **19,8**