

Vorspeise

Herbstliche Suppe mit Süßkartoffeln

Kürbis/Karotten/Sellerie/Curry

€ 6,50

Tomaten Essenz mit Ochschwanzpraline

& eingelegten Datteltomaten

€ 8,50

Wildkräutersalat /Kürbiskerne/frisch gehobeltem Parmesan

€ 6,80

„Shrimps Cocktail“

mit Romana, Avocado, Grapefrucht, Apfel

€ 12,50

Carpaccio von „Fassone“ Rind

Taggiasca Oliven/Rucola/Datteltomaten/Parmesan

€ 14,80

„Terrine de Foie Gras“

auf Gewürzbrot, Apfel Confit & Piment d'Espellette Gelee

€ 14,80

Pasta

Tortelloni mit Hirsch & Maronen gefüllt

an Estragon Butter

Klein € 9,50 Groß € 14,80

Raviolacci mit Parma und Feigen gefüllt an Salbeibutter

Klein € 9,50 groß € 14,80

Agnolotti di Fassane mit Trüffelbutter

Klein € 9,50 groß € 14,80

Fisch

„Saint Jacques“ mit Zitronenconfit & Jungem Spinat

Klein € 12,50 groß Euro 22,50

„Ceviche“ von roten Tuna Avocado/Mango und süßen Kartoffeln

Klein € 14,50 groß Euro 26,50

„Turbo Hollandaise“ Steinbutt mit Sauce Hollandaise

Mangoldgemüse und Ofenkartoffeln

€ 26,80

Fleisch

„Confit de Canard“ mit Wirsinggemüse & Kartoffelplätzchen
€ 18,90

Wienerschnitzel vom Kalb mit Pommes frites
€ 22,50

OSSOBUCO mit Thymian Polenta
€ 22,80

„Steak au Poivre“ US. Rinderfilet mit Pfeffersoße
Kenia Bohnen /Kartoffelplätzchen
€ 34,00

Dessert

Crème brûlée
€ 5,80

„Zabaione“ mit Eiscreme
€ 7,80

Mousse au Chocolat „Black & White“
mit Waldbeeren
€ 7,80

„Pommes au Four“ gebackener Apfel,
Marzipan & Amarena Kirschen, creme anglaise
€ 8,50

Käsevariationen
€ 9,80

„Café Gourmand“

*Eine Kaffeespezialität nach Wahl mit kleiner „Patisserie“
Euro 5,50*

***Zu unseren Dessert servieren wir unseren
Dessertwein Apotheke Euro 4,00 Glas 0,1l***