

Menüvorschläge

Euro

<i>Suppen :</i>	Karotten-Kokossuppe, Kokantblutwurstbeutel	10,00	
	Rotkohlcremesuppe mit Orangen-Grießnocken	8,50	
	Spinatcremesuppe mit Lachsstreifen	9,50	
	Kraftbrühe vom Bauernhahn mit Gemüse und Huhn	10,00	
	Friesische Kartoffelsuppe mit Muscheln und Krabben	10,00	
<i>Vorspeisen :</i>	Kleiner Blattsalat mit Mango-Pfefferbeerendressing und grösteten Kernen	8,50	
	Warm geräucherter Lachs auf Zitronenrisotto	14,00	
	Gratinierter Ziegenfrischkäse im Schinkenmantel, Salatbukett, Chutney	11,00	
	Zitrusgebeizter Lachs, Senfmousse, Salatbukett	14,00	
	Saltimbocca vom Zander auf Linsensalat	14,00	
<i>Hauptgang :</i>	H ahnenbrust auf Kartoffel-Karottenpürree, feine Geflügelsoße, Gemüse	25,00	
	Blanquette und Brust vom Bauernhahn mit Petersilienspätzle	25,00	
	Saltimbocca von der Hahnenbrust mit Wildreisrisotto und Ratatouille	26,00	
	Kabeljau, Gemüsegrauen, leichte Fischsoße	26,00	
	Krustenbraten vom Schwäbisch Hall-Schwein, bunter Kartoffelsalat	23,00	
	Schweinelendchen in Calvadosrahm mit Spätzle und Buttergemüse	25,00	
	K albshüfte „sous-vide“ mit Buttergemüse und Haselnusspätzle	28,00	
	Kalbshüfte „sous-vide“ Tomatengemüse, BioKartoffeln	28,00	
	Kalbshüfte „sous-vide“ Kartoffel-Lauchgemüse, Dunkelfeldersoße	28,00	
L insen-Haselnussbratlinge auf Karotten-Kartoffel-Ingwergemüse	22,00		
Gemüsestrudel der Saison z.B. Grünkohl, Bärlauch Champignons	22,00		
<i>Desserts:</i>	Mandel-Amarettocreme oder Tiramisu oder Quarkmousse oder Schokomouset mit Früchten	11,00	
	Parlinen-Tarte und Mangoeis	12,00	
	Rote Grütze aus ganzen Früchten mit Vanilleesoße	9,50	
	Cup Denmark (Vanilleeis und Schokosoße)	9,50	
	Kompott von Früchte der Saison im Gläschen mit Sauerrahmschaum	8,50	

Bitte wählen Sie jeweils 1-2 Vorspeisen, 1 Hauptgang und 1 Dessert aus.