

Abendkarte

Kartoffelsuppe mit Flusskrebse potato soup with crayfish	5,20 €
Feldsalat mit Pfifferlingen und sautiertem Pfirsich lamb's lettuce with chanterelles and sauteed peaches	9,90 €
kurz gebratene Steinpilze auf Rucola und Pecorino pan fried cepes with rocket salad and pecorino	10,90 €
Pfifferlinge a la creme mit Serviettenknödel creamy chanterelles with sliced bread dumplings	12,50 €
Steinpilzrisotto mit Barbarie Entenbrust cepes risotto with barbarie duck breast	14,10 €

Wochenangebot

Tagliatelle mit Steinpilzen, Tomaten und Parmesan
pasta with cepes, tomatoes and shaved parmesan
14,90 €

dazu empfehlen wir 2008 Rosé "Saigner", QbA trocken, Markus Schneider, Pfalz
Glas 0,1l für 3,40€, Flasche 0,75l 25,50€

Seeteufelmedaillons mit Kirschtomaten, Oliven und Blattspinat monkfish with cherry tomatoes, olives and leaf spinach	15,20 €
Lammfilet mit Zucchini, Nektarine, Thymian & Riesolèekartoffeln lamb fillet with, zucchini, nectarine, thyme and nut shaped fried potatoes	15,90 €
geschmorte Kalbsbäckchen mit Hokkaidokürbis und Kartoffelpüree braised veal cheeks with hokkaido pumpkin and potato puree	16,00 €
Entrecôte mit grünen Bohnen, Pfifferlingen, Bratkartoffeln und Salat entrecôte with green beans, chanterelles, pan fried potatoes and salad	19,50 €
Rinderfilet mit Ziegenkäse gefüllt, Provence Gemüse & Rosmarinkartoffeln beef fillet stuffed with goat cheese, rosemary potatoes and provencian vegetables	23,00 €