

VORSPEISE & SUPPE	€
Weißer TOMATENSUPPE mit Rauchmandeln	7,5
RINDERKRAFTBRÜHE mit Kaspressknödel	9,5
ROTE BETE CARPACCIO mit saisonalem Salat dazu frischer Meerrettich und kandierte Nüsse	14,5
Gebeiztes FLANKSTEAK mit mariniertem Rucola, Haselnuss und Senfsaat	16,5
HAUPTGERICHTE	
TRÜFFEL LINGUINE mit Kaviar	17,5
ROTE BETE GNOCCHI mit Feta und Pinienkernen	18,5
FRÄNKISCHE BRATWURST Biohof May, Junkershäusen mit Sauerkraut und Kartoffelstampf	19,0
Pochiertes SCHOLLENFILET mit Kräuteröl dazu Spinat und weißes Tomatenrisotto	24,5
Gebratene KIKOK HÄHNCHENBRUST mit Parmesanschaum, Pfifferlingen und cremiger Polenta	24,5
Gebratener KALBSRÜCKEN mit Champignonrahm, Marktgemüse und Spätzle	28,5
Rosa gebratenes FILET VOM RIND an Portweinjus mit Selleriepüree, Babykarotten und hausgemachten Krokettchen	36,0

Unsere Speisen können Allergene und Zusatzstoffe enthalten. Bitte fragen Sie unsere geschulten Mitarbeiter. Eine Speisekarte mit detaillierter Kennzeichnung liegt zu Ihrer Information bereit.

Bistrotische
17:00 - 22:00 Uhr

DESSERT

€

KARAMELLTARTE
mit Crème Fraîche

9,5

APRIKOSEN WINDBEUTEL
mit Ricottaeis

10,0

Unsere Speisen können Allergene und Zusatzstoffe enthalten. Bitte fragen Sie unsere geschulten Mitarbeiter. Eine Speisekarte mit detaillierter Kennzeichnung liegt zu Ihrer Information bereit.

Bistroküche

17:00 - 22:00 Uhr

SOMMERMENÜ

Weißer Tomatensuppe
mit Rauchmandeln

Pochiertes Schollenfilet mit Kräuteröl
dazu Spinat und weißes Tomatenrisotto

Aprikosen Windbeutel
mit Ricottaeis

39,0 €

Unsere Speisen können Allergene und Zusatzstoffe enthalten. Bitte fragen Sie unsere geschulten Mitarbeiter. Eine Speisekarte mit detaillierter Kennzeichnung liegt zu Ihrer Information bereit.

Bistroküche
17:00 - 22:00 Uhr