

VORSPEISEN

Blattsalat mit Balsamicodressing / gebratene Pfifferlinge

16€

Carpaccio vom Angus-Rind / Trüffelöl / Rucola / Parmesan

16€

*Jakobsmuscheln in Pankomehl gebraten
auf Tomatensalat*

16€

Karamellierter Ziegenkäse an marinierten Feigen / Rucola

15€

SUPPEN

Spinatschaumsüppchen / Pfifferlinge

8€

Süppchen von der Strauchtomate

8€



FISCH / PASTA / VEGETARISCH

Unser „Dauerbrenner“
Scharfe Knoblauchspaghettini / Scampi

16€

Tagliatelle / Rahmpfifferlinge / Parmesan

15€

Fischvariation von Lachs-, Zander- und Kabeljaufilet
an Knoblauchcreme / Salatbouquet & Rosmarinkartoffeln

24€

Martins Scampipfanne

28€

Großer Sommersalat / Grapefruitdressing / Schafskäse

17€

...Lassen Sie sich von uns überraschen...

- 5 Gänge Menü ab 2 Personen -

Pro Person 59€

Ink. korrespondierender Weine pro Person 79€



HAUPTGERICHTE

Gebratene Pfifferlinge mit Kräuterschmand

wahlweise mit:

Angus-Filet 34€

Lachsfilet 24€

Herborner Krüstchen / Spiegelei / Salat / Bratkartoffeln

17€

Wiener Schnitzel vom Jungschwein
Preiselbeeren / Salat / Röstkartoffeln

18€

Kalbsrückensteak an rosa Pfeffer
Marktgemüse & Pariser Kartoffeln

25€

Rumpsteak vom Angus Rind / Kräuterbutter
Bratkartoffeln & Salat

29€



DESSERT

Zitronensorbet / Champagner

11€

*Mousse von dunkler und heller Schokolade
Früchte & Fruchtmark*

10€

Rote Grütze / Vanilleeis

10€

Käseauswahl / Feigensenf / Baguette

14€

*Sehr geehrte Gäste,
alle unsere Gerichte enthalten Allergene.
Bitte informieren Sie unser Fachpersonal vor Ihrer Bestellung über
mögliche
Unverträglichkeiten oder Allergien.*
