

Tagesgerichte*
Montag, 24.03.2025

Vorspeise

Bärlauchsuppe

Grüner Spargel

Wild garlic soup | Green asparagus

Traditionell

Geschmorte Ochsenbacken

Wurzelgemüse | gebratene Semmelknödel

Braised ox cheeks | Root vegetables | fried bread dumplings

Von der See

Buttermakrele

Tomaten-Oliven-Ragout | Broccoli | Basmatireis

Butter mackerel | Tomato and olive ragout | broccoli | basmati rice

Vegetarisch

Spinat-Ricotta-Cannelloni

Tomaten-Paprika-Soße

Spinach and ricotta cannelloni | Tomato and bell pepper sauce

Süße Verführung

Dreierlei Schokoladen Mousse

Im Baumkuchen

Three kinds of chocolate mousse | In tree cake

**Die Tagesgerichte sind im Menü für 39,90 € erhältlich. Gerne kannst du diese auch als einzelnen Gang bestellen.*

Tagesgerichte*
Dienstag, 25.03.2025

Vorspeise

Kalbstafelspitz

Frankfurter Sauce | Ofenfrisches Baguette

Tenderloin of veal | Frankfurt sauce | oven-fresh baguette

Traditionell

Piccata Milanese vom Kalb

Tomaten-Oliven-Ragout | Risotto

Piccata Milanese of veal | Tomato and olive ragout | Risotto

Vegetarisch

Gnocchi an Bärlauch Butter

Wilder Brokkoli | Parmesan

Gnocchi with wild garlic butter | Wild broccoli | Parmesan

Süße Verführung

Matcha Parfait

Matcha parfait

**Die Tagesgerichte sind im Menü für 39,90 € erhältlich. Gerne kannst du diese auch als einzelnen Gang bestellen.*

Tagesgerichte*
Mittwoch, 26.03.2025

Vorspeise

Geratene Garnele

Zucchinisalat | Ofenfrische Baguette

Grilled shrimp | Zucchini salad | Oven-fresh baguette

Traditionell

Schweinefilet unter der Trüffelkruste

Vichy Karotten | Kartoffelplätzchen

Pork fillet under a truffle crust | Vichy carrots | potato patties

Vegetarisch

Safranrisotto

Grüner Spargel | Grana Padano

Saffron risotto | Green asparagus | Grana Padano

Süße Verführung

Zweierlei Mousse

Himbeermark

Two kinds of mousse | Raspberry puree

**Die Tagesgerichte sind im Menü für 39,90 € erhältlich. Gerne kannst du diese auch als einzelnen Gang bestellen.*

Tagesgerichte*

Donnerstag, 27.03.2025

Vorspeise

Roastbeef an Sauce Tatra

Wildkräutersalat | Ofenfrisches Baguette

Roast beef with Tatra sauce | Wild herb salad | Oven-fresh baguette

Traditionell

Kalbsrückensteak an Dijon-Senf-Sauce

Apfel-Spitzkohl | Lila Kartoffelchips

Veal saddle steak with Dijon mustard sauce | Apple and pointed cabbage | Purple potato chips

Vegetarisch

Frühlings Gemüse Quiche

Shitakepilze | Majoranschmand

Spring vegetable quiche | Shitake mushrooms | Majoran mandarin

Süße Verführung

Vanille-Grieß-Flammeri

Kirschragout

Vanilla semolina flummery | Cherry ragout

**Die Tagesgerichte sind im Menü für 39,90 € erhältlich.
Gerne kannst du diese auch als einzelnen Gang bestellen.*

Unsere Lieblingsgerichte

Mediterrane Auswahl

Anti Pasti Platte

15,50 €

Grana Padano | Hummus | Balsamicozwiebel

Serrano | Spianata Romana | Oliven

Tapas platter, Grana Padano, hummus, balsamic onions, serrano, spianata romana, olives

Frischer Genuss

Blattsalate der Saison

11,90 €

gratinierter Ziegenkäse | Walnuss | Baguette

Seasonal leaf salad, Gratinated goat cheese, walnut, baguette

Unser Buffetangebot

Freu dich auf noch mehr Auswahl!

Neben den täglich wechselnden Gerichten auf unserer Abendkarte erwartet dich auch ein vielseitiges **Buffet für 39,90 € pro Person.**

Entscheide dich für ein köstliches Gericht aus unserer Barkarte oder lass dich von der Vielfalt unseres Buffets verführen. Du hast die Wahl!