

Wochenkarte

Vorspeise

Warmer Kreuther Ziegenkäse mit Honig glasiert, Granatapfel und Himbeerdressing

Warm Kreuther goat cheese with honey glazed, pomegranate and raspberry dressing

€ 7,50

Portion Muschelsuppe mit Kokosmilch und rotem Curry, Lemongras und feinen Kräutern

Portion mussel soup with coconut milk and red curry, lemongrass and fine herbs

€ 7,50

Cremesuppe vom Atlantik Hummer mit Cognac

Creamy Atlantic lobster soup with cognac

€ 7,50

Vegetarisch

Tortelli Pasta mit Steinpilzen gefüllt, Gemüsestreifen und Kirschtomaten in Kräutersauce, Beilagensalat

Tortelli stuffed with porcini mushrooms, vegetables and cherry tomatoes in herb sauce, side salad

€ 12,90

Hauptgänge

Zart geschmorte Ochsenbacker'l in Barolosauce mit Kartoffel-Gemüse-Stampf

Tender braised ox cheek in Barolo sauce with potato-vegetable puree

€13,50

Zart rosa gebratenes Lammkarree mit Kräuterkruste auf Pestopüree und buntem Paprikagemüse

Pink roasted rack of lamb with herbal crust on pesto puree and mixed peppers

€ 21,90

Rinderfiletspitzen mit Kräutersaitlingen in Cognacrahm, Gemüsestreifen und hausgemachten Kartoffel-Gnocchi

Stripes of beef fillet with white mushrooms in cognac cream, vegetables and homemade potato gnocchi

€19,50

Geschnetzeltes von der heimischen Wildentenbrust mit knackigem Gemüse in süß-scharfer Sauce und Bandnudeln

Stripes of wild duck breast with crispy vegetables in sweet-hot sauce and tagliatelle

€19,50

Gemischter Fischteller vom Grill mit Limetten-Butter, Kartoffeln und Saisonsalat

Grilled fish plate with lemon butter, potatoes and seasonal salad

€ 18,90

Dessert

Creme Brulée mit frischen Beeren / *creme brulee with fresh berries*

€ 6,50

Dreierlei von der Schokolade mit frischen Früchten / *three kinds of chocolate with fresh fruit*

€ 6,50