

## Frühling

### Vorspeisen

Spargel-Schaumsuppe dazu Bärlauchfocaccia	12.00
Pastetchen gefüllt mit Schwarzwurzel und Pilzen Dazu Knusperei	14.00
Blattsalat an Orangen-Honig-Dressing mit Spargeln im Tempurateig	14.00

### Hauptgänge Fleisch und Fisch

Lammnierstück mit Kräuterkruste überbacken Kartoffelgratin, geschmorter Lattich und Lammjus	37.00
Poulet-Spiess an Erdnuss-Zitronensauce mit Chinakohl-Ingwergemüse und Venerereis	27.00
Rindssiedfleisch mit Salzkartoffeln, Apfelkren und Rahmspinat	28.00

### Hauptgänge Vegetarisch

Spargelrisotto mit gebackenem Brie Cherrytomaten und Jungspinat mit Pinienkernen	27.00
Rotes Thai Curry mit Tofu Jasminreis und süss-scharfen Nüssen	24.00
Sellerie-Piccata mit Olivenreis und Tomaten-Kräutersugo	25.00



## Sommer

### Vorspeisen

Gazpacho Andaluz mit lauwarmem Knoblauch-Focaccia	12.00
Rohschinken mit Melone, Rucola-Salat im Parmesankörbchen an Erbeerdressing	16.00
Spinat-Feta-Melonen-Salat mit gebratenen Entenstreifen und Quittenchutney	17.00

### Hauptgänge Fleisch und Fisch

Pochiertes Poulet an Meaux-Senfsauce Tagliatelle und Knackerbsen	26.00
Rindshuftdeckel mit Chimichurri, Ratatouille und Olivenkartoffelstock	34.00
Grilliertes Zanderfilet mit Limettenrisotto, gebratenen Pilzen und Mango-Fenchelgemüse	31.00

### Hauptgänge Vegetarisch

Gemüse-Tempura-Spiess mit Aprikosen-Chutney und Bombay-Gemüse-Kartoffeln	27.00
Parmigiana di Melanzane Wildreis & Salbeimüsli	27.00
Grillierter Halloumi auf Ofen-Auberginen dazu Pestopolenta und Tomatensugo	28.00



## Herbst

### Vorspeisen

Kürbis-Süßkartoffel-Schaumsuppe mit Dattel-Gnocche	12.00
Blattsalat mit Geisskäse-Brioche-Toast, Birnen, Nüssen und Balsamico-Honigdressing	15.00
Gebratene Jakobsmuschel auf Vanillerrisotto mit Safranschaum und blauen Kartoffel-Chips	17.00

### Hauptgänge Fleisch

Poulet Tandoori mit Safranreis Gurken-Soja-Gemüse und Joghurtsauce	25.00
Schweinshohrückensteak mit Kräuterkruste dazu Wurzelgemüse, Nudeln und Pilzrahmsauce	28.00
Wildhackbraten mit Preiselbeer-Rahmsauce geschmortem Rotkraut und Spätzle	31.00

### Hauptgänge Vegetarisch

Marinierter Kürbis mit Gorgonzola überbacken Belugalinsen mit Äpfeln und caramelisierten Nüssen	25.00
Pfifferling-Ravioli an Tomatenpesto mit Wurzelspinat	25.00
Tofu-Champignonragout mit Rösti und Mandelbroccoli	26.00

## Winter

### Vorspeisen

Nüsslisalat an Balsamico-Honig-Dressing mit Waldpilzen, Ei und Crôutons	13.00
Spanische Knoblauch-Crevetten mit Focaccia	14.00
Frittierte Milkenzigarren auf Belugalinsen-Apfelsalat	15.00

### Hauptgänge Fleisch und Fisch

Geschmorter Brasato dazu Polenta und Dörrbohnen mit getrockneten Tomaten an Rosmarinjus	28.00
Gebratener Steinbeisser mit Basilikum-Kartoffelstock Artischocken-Tomatengemüse & Safransauce	29.00
Pochiertes Poulet an Meaux-Senfsauce Tagliatelle und zweifarbigen Ofen-Karotten-Gemüse	31.00

### Hauptgänge Vegetarisch

Kokos-Mango-Daal Jasminreis und frittierte Zwiebeln	24.00
Vegi-Stroganoff mit Spätzle und Kräuter-Sauerrahm	25.00
Randen-Tarte-Tatin mit Geissenkäse auf schwarzen Linsen mit Trauben & Nüssen	26.00