

Januar + Februar = Winter-blues

Unsere Lösung

– Seelenfutter –

Vorspeisen

Durchgedreht

Tatar und Tafelspitz vom Kalb

Zitrone Olivenöl Schmand

Grünkohl

16,50

Salz

Beizlachsforelle Zwergorangen

Brokkoli Joghurt Haselnuß

16,00

Pretty in Red

Rote Bete Linsen Orange Olivenerde

11,80

Hecht im Teich

Hechtklößchen im Petersilienfond

mit Kartoffeln und Muscheln

9,00

Beef tea

Bollito misto

Entenschinken^c Schweinefilet

Wachtelei Suppennudeln Brühe

10,50

Harte Schale

Gebratene Jakobsmuscheln

Safranrisotto Vermouthschaum

16,00

Mein Tipp

Topfgucker Menü:

***5 Gänge spontan und
mit Pfiff für Sie gekocht
Warum lange überlegen***

59,00 €

Christian Pilz

Hauptsächliches

Ente

Entenbrust

in Sesam gebraten

Kokoslimettenfond Gemüse Reisgaletten

26,00

Lamm

Sauerbraten aus der Lammschulter

Wurzelpetersilie Kartoffel-Gelbe-Rübenstampf

karamalisierte Sonnenblumenkerne

25,00

Reh

Geschmortes Rehschäufele

Pfefferbirnen und Spätzle

25,00

Rind

Rückenstück nach einer Idee Stroganoff

mit Senf, Sauerrahm, Schalotten

Pilzen und Rösti

28,80

Inhaltsstoffe:

a geschwefelt

b mit Konservierungsstoff

c mit Phosphat

d Nitrat

Desserts

Tête à tête

**ein Espresso, eine Kugel Tonkabohneneis und
eine Nocke Mousse au chocolat
geben sich die Ehre**

8,50

Malheur

**Ines Eierlikör mit flüssigem Schokoküchlein
Orangensorbet**

13,00

Feldfrucht

**Ananas in Honig geschwenkt
kleine Crêpes und Ingwersorbet**

13,00