

zum finsternen stern

*

ziegenfrischkäse mit marinierten rote rüben, walnuss und ahornsirup
11.00

kalt geräucherte lachsforelle mit dillrahmgurken und kren
13.00

knuspriges blutwursttäschchen mit mariniertem frühkraut
und pfeffermarille
10.50

**

kohlrabi-rahmsüppchen mit radieschen
6.00

strozzapreti mit brokkoli, korinthen, kapern,
sardelle und schafmilchricotta
12.00

couscous mit melanzaniragout, fisolen, zucchini und gelben rüben
16.00

dornauer seesaibling mit erdäpfel-lauchküchlein, spargel und orange
24.00

kaninchenkeule in kokos-currysauce mit kaiserschoten
und süßkartoffelpürée
19.00

schoko-ingwerkuchen mit mango
7.50

sherrytrifle mit rhabarber, erdbeere und gewürzcrème
7.50

käse – 3 sorten
9.00

menü 6 gänge € 58.00

gedeck € 2.50

über allergene inhaltsstoffe geben wir gerne auskunft