

MENÜ



CARPACCIO vom Rinderfilet SENF RADIESCHEN BALSAMICO WILDKRÄUTER	24.-
RÄUCHERTORELLE SAUERRAHM PUMPERNICKEL GURKE DILL	21.-
WINTERSALAT GEBACKENER WALLER MARONI VOGELBEEREN ESTRAGON	16.-
GESCHMORTER SELLERIE MISO ERDNUSS BRAUNE BUTTER	16.-
RINDSUPPE TAGESEINLAGE WURZELGEMÜSE SCHNITTLAUCH	7.-
ERDÄPFELSCHAUMSUPPE KOCHSCHINKEN ESSIGGURKERL	8.-
GRATINIERTER KRAUTFLECKERL VOGERLSALAT MIT KERNÖL	24.-
KÜRBIS-ZIEGENKÄSEANNELONI BEILAGENSALAT	24.-
KALBSRAGOUT ERDÄPFEL-BRANDTEIGKRAPTERL RÜBEN SENF	25.-
RAHMBEUSCHEL SERVIETTENKNÖDEL ESSIGGURKERL	23.-
ZWIEBELROSTBRATEN NOCKERL RÖSTZWIEBEL	28.-
SKREI KARFIOL WALNUSS POWIDL	37.-
CATÉ GOURMAND	12.-
SCHOKOLADEN CREME BRÛLÉE SORBET	12.-
KÄSETELLER WALNUSS KIRSCHSENF	13.-