

Vorspeisen:

Rinderkraftbrühe mit Flädle

7,5

Bunter Salatteller

Blatt & Rohkostsalate an Joghurt Dressing 2)5)

7,5

Vitello „Schwarzwald Style“

Kalbstafelspitz / Rauch-Forellencreme / Kapern

16

Hauptgerichte:

Kikok – Hähnchenbrust

Kräuter-Risotto mit getrockneten Tomaten / Rotweinjus

26,5

Rumpsteak vom Angus Rind

Cognac- Pfeffer Sauce / Pommes frites

29,5

Cordon bleu von der Kalbshüfte

(mit Emmentaler Käse & Schinken gefüllt)

Pommes frites

26,5

Isländischer Seesaibling gebraten

Frühlingsgemüse / Estragon Sauce / Nudeln

32

Unsere hausgemachten Saucen werden mit Wein hergestellt und enthalten Sulfide.

Für zusätzliche Saucen berechnen wir: Braten Sauce 1,5 € / Rahm Sauce 2 €

Für Verpackung berechnen wir 1 €

Menü:

Burrata (cremiger Mozzarella)

Erdbeeren / grüner Pfeffer / Pinienkerne / Salatbouquet

15

Geschmortes Ochsenbäckle

Spätburgunder Sauce / Frühlingsgemüse / Knöpfe

27

Joghurt Rahm Eis

Rhabarber Kompott & weißer Schokoladenschaum

9,8

Menü komplett: 48

Dessert:

Dreierlei hausgemachte Sorbets

Himbeer & Mango Coulis / frische Früchte

9,5

„Espresso Küsschen“

Doppelter Espresso / Vanilleeis / Eierlikör & Sahne

7,5

Kleine Erdbeer Eis Meringe

Meringe / Buchholzer Erdbeeren / Vanilleeis / Sahne

Vehrte Gäste, sie leiden an einer Lebensmittelunverträglichkeit
oder einer Allergie, sprechen sie uns an, wir beraten sie gerne.