

Ein kleiner Auszug unserer aktuellen Speisekarte

Vorspeisen

Hausgebeizter Caipirinha-Lachs an Limettenschaum
und Wildkräutersalat

Wildschweinschinken aus heimischer Jagd
an Erdbeer- Rhabarberchutney

Französische Fischsuppe
mit Knoblauchcroutons und Sauce Rouille

Empfehlungen

Entenbrust rosa gebraten an Orangen - Honigsauce
grünem Spargel und Vanillepolenta

Kalbsrückensteak an feiner Cacaosauce
dazu Karottenpüree und Kaiserschoten

Rinderfilet „Bordelaise“
mit Knochenmark und kräftiger Burgundersauce
dazu Kroketten und Salate vom Buffet

Medaillons vom Seeteufel an grünem Spargel
Sepiasauce und Vanillepolenta

Gebackener Camembert auf Kräutertagliatelle
mit glacierten Kirschtomaten

Hausgemachte Leberknödel auf Weinsauerkraut
dazu Kartoffelschnee

Salat „Fermier“

Tranchen vom Lammrücken rosa gebraten
an gegrilltem Ziegenkäse im Schinkenmantel
dazu Blattsalate in Kräuter - Olivenvinaigrette