

Donnerstag

Pfifferling- Crèmesuppe ^{a1,c,h1,l} Spinat/ Ricotta- Klößchen Chanterelle soup (Spinach/ Ricotta dumplings) Velouté de chanterelles (Quenelles ricotta- épinards)	
oder	
Karotten- Melonen- Terrine ^{h1,h2,h3,h4,c,g,k,l} Crevettensalat Carrot- melon- terrine/ Shrimp salad Terrine melon- carottes / salade de crevettes	
oder	
Gemischter Saisonsalat ^{9,10,a1,c,f,g,i,j,l} Rohkost/ Croutons/ Hausdressing Mixed Salad (Raw vegetables/ Croutons/ Dressing) Salade mêlée de saison (Crudités/ Croûtons/ Vinaigrette maison)	

Geschmorte Kalbsschulter ^{a1,c,g,h1,l,l} Cognacrahmsauce/ Mandelbrokkoli/ Bandnudeln Stewed shoulder of veal (Cognac- cream- sauce/ Broccoli/ Tagliatelle) Epaule de veau braisée (Sauce cognac/ Brocoli aux amandes/ Nouilles)	
oder	
Gebratener Heilbutt ^{a1,d,g,i,k,l} Limetten- Ingwer- Sauce/ Jasminreis/ Zuckerschoten Fried Halibut (Lime- Ginger- Sauce/ Jasmin rice/ Sugar snaps) Flétan grillé (Sauce gingembre- citron vert/ Riz au jasmin/ Pois gourmands)	
oder	
Strudel mit Pilzfüllung ^{a1,c,g,i,l} Edamame- Bohnen/ Spinat/ Joghurt Strudel with mushrooms (Edamame beans/ Spinach/ Yoghurt) Strudel aux champignons (Haricots Edamame/ Épinards/ Yaourt)	

Nougatmousse mit Mangosorbet ^{c,g,h2,l} Nougat mousse with mango sorbet Mousse au nougat avec sorbet á la mangue	
oder	
Käseteller ^g Variation of cheese Assiette de fromages	

Pfifferling- Crèmesuppe ^{a1,c,h1,l} Spinat/ Ricotta- Klößchen Chanterelle soup (Spinach/ Ricotta dumplings) Velouté de chanterelles (Quenelles ricotta- épinards)	8,50€
Karotten- Melonen- Terrine ^{h1,h2,h3,h4,c,g,k,l} Crevettensalat Carrot- melon- terrine/ shrimp salad Terrine melon- carottes / salade de crevettes	10,50€
Gemischter Saisonsalat ^{9,10,a1,c,f,g,i,j,l} Rohkost/ Croutons/ Hausdressing Mixed Salad (Raw vegetables/ Croutons/ Dressing) Salade mêlée de saison (Crudités/ Croûtons/ Vinaigrette maison)	8,50€
Geschmorte Kalbsschulter ^{a1,c,g,h1,l,l} Cognacrahmsauce/ Mandelbrokkoli/ Bandnudeln Stewed shoulder of veal (Cognac- cream- sauce/ Broccoli/ Tagliatelle) Epaule de veau braisée (Sauce cognac/ Brocoli aux amandes/ Nouilles)	21,00€
Gebratener Heilbutt ^{a1,d,g,i,k,l} Limetten- Ingwer- Sauce/ Jasminreis/ Zuckerschoten Fried Halibut (Lime- Ginger- Sauce/ Jasmin rice/ Sugar snaps) Flétan grillé (Sauce gingembre- citron vert/ Riz au jasmin/ Pois gourmands)	21,00€
Strudel mit Pilzfüllung ^{a1,c,g,i,l} Edamame- Bohnen/ Spinat/ Joghurt Strudel with mushrooms (Edamame beans/ Spinach/ Yoghurt) Strudel aux champignons (Haricots Edamame/ Épinards/ Yaourt)	16,00€
Nougatmousse mit Mangosorbet ^{c,g,h2,l} Nougat mousse with mango sorbet Mousse au nougat avec sorbet á la mangue	9,50€
Käseteller ^g Variation of cheese Assiette de fromages	9,00€