

VORSPEISE & SUPPE	€
SAISONALE TAGESSUPPE nach Marktangebot	7,5
TOM KHA GAI mit Karottenstroh	7,5
ROTE BETE CARPACCIO mit saisonalem Salat dazu frischer Meerrettich und kandierte Nüsse	14,5
Gebeiztes FLANKSTEAK mit mariniertem Rucola, Haselnuss und Senfsaat	16,5
HAUPTGERICHTE	
TRÜFFEL TAGLIATELLE mit Kaviar	17,5
ROTE BETE GNOCCHI mit Feta und Pinienkernen	18,5
FRÄNKISCHE BRATWURST Biohof May, Junkershausen mit Sauerkraut und Kartoffelstampf	19,0
Gebratener KALBSRÜCKEN mit Champignonrahm, Marktgemüse und Spätzle	24,5
WALLERRAGOUT in Zitronen Beurre blanc mit gebratener Spitzpaprika und Petersilienkartoffeln	26,0
Rosa gebratene REHKEULE mit Spitzkohl und Pommes dauphine	29,0
Rosa gebratenes FILET VOM RIND an Portweinjus mit Selleriepüree, Babykarotten und hausgemachten Krokettten	36,0

Unsere Speisen können Allergene und Zusatzstoffe enthalten. Bitte fragen Sie unsere geschulten Mitarbeiter. Eine Speisekarte mit detaillierter Kennzeichnung liegt zu Ihrer Information bereit.

Bistroküche
17:00 - 22:00 Uhr

DESSERT	€
KARAMELLTARTE mit Crème Fraîche	9,5
MANDARINEN HAFER PANNA COTTA mit dunkler Schokolade	10,0

Unsere Speisen können Allergene und Zusatzstoffe enthalten. Bitte fragen Sie unsere geschulten Mitarbeiter. Eine Speisekarte mit detaillierter Kennzeichnung liegt zu Ihrer Information bereit.

Bistroküche
17:00 - 22:00 Uhr

FRÜHLINGSMENÜ

Gebeiztes Flanksteak
marinierter Rucola, Haselnuss und Senfsaat

Wallerragout in Zitronen Beurre blanc
gebratene Spitzpaprika und Petersilienkartoffeln

Karamelltarte
mit Crème Fraîche

49,0 €

Unsere Speisen können Allergene und Zusatzstoffe enthalten. Bitte fragen Sie unsere geschulten Mitarbeiter. Eine Speisekarte mit detaillierter Kennzeichnung liegt zu Ihrer Information bereit.

Bistroküche
17:00 - 22:00 Uhr