

Vorspeisen

ZIEGENKÄSE MIT LAVENDEL HONIG GRATINIERT

Feigen Marmelade / Hausgemachtes Knäckebrot /Blattsalat

12,90 €

YELLOWFIN THUNFISCH CARPACCIO

Orangenperlen / Chili Orangen Dressing / Fenchel

14,90 €

GEMISCHTER SALAT 

Balsamico-Dressing / Parmesan-Hippe / Croûtons

Klein 6,50 € / Gross 8,90 €

Suppen

WALDPILZ CONSOMMÉ

Steinpilzravioli / Eigene Einlage

9,50 €

BISQUE VON KRUSTENTIEREN

Sahnehaube / CARLOS I

9,90 €

Kleine Gerichte

„SALAT LAND & MEER“

Gebratene Rinderfiletstreifen / Riesengarnelen

18,90

KÜRBIS AGNOLOTTI

Sauerkirschen / geröstete Erdnüsse

19,90 €

STEINPILZ RISOTTO MIT BRUST UND KEULE VON DER WACHTEL

Parmesan Hobel

21,90 €

Hauptgänge

Fisch

GANZE SEEZUNGE MÜLLERIN

Kartoffelbratlinge / Marktgemüse

34,90€

FISCH DES TAGES

Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter

Fleisch

BABARIE ENTENBRUST SOUS VIDE GEGART UND KROSS GEBGRATEN

MIT VANILLE UND THYMIAN

Pflaumenröster / Pflaumen Jus / Pastinaken Püree

26,90 €

RINDERFILET UND GEBACKENE GÄNSELEBER MIT TÜFFEL JUS

Rahmwirsing / Dauphine Kartoffeln

32,90 €

GESCHMORTE RINDERBÄCKCHEN MIT CHILI UND SCHOKOLADENSAUCE

Rosenkohl / Kartoffel Stampf

25,90 €

Vegetarisch

MANDEL BISQUIT-ROULADE MIT WIRSING

Kürbis Kräuter Ragout / Preiselbeeren

17,90 €

Unsere Klassiker

WIENER SCHNITZEL IN SCHÄUMENDER BUTTER GEBRATEN

Speck-Kartoffelsalat / leichte Vinaigrette / Preiselbeeren

22,90 €

GEBRATENE KALBSLEBER „COX“ MIT KARTOFFELPÜREE

Cox-Zwiebel-Confit / gebratene Apfelspalten / Röstzwiebeln

Kleine Portion 18,90 € / Als Hauptgang 24,90 €

Dessert

KÄSE-SAHNE-CREME
MIT SCHOKOLADEN-CHILI-EISCREME
Limonengelee / Mohn Crumble

10,90 €

COX APFELSTRUDEL
Rosinen /Mandeln / Vanilleis

9,50 €

Käse

FRANZÖSISCHE KÄSEAUSSWAHL
AUS VERSCHIEDENEN DEPARTEMENTS
Brotkorb / Trauben / Nüsse / Feigensenf

Klein 12,90 €

Groß 16,90 €

Unsere Überraschungsmenüs

Als Drei-Gang-Menü 36,90 €

Mit korrespondierenden Weinen 51,90 €

Als Vier-Gang-Menü 42,50 €

Mit korrespondierenden Weinen 59,90 €



SPEISEKARTE
HERBST
2020