

*Tages Menü I**Preis: 34€*

\*\*\*\*\*

*Lachstatar (Bergamotte) auf Brunnenkresse 12,50€  
oder**Crostino mit Ziegenkäse an Auberginen-Aronia-Caponata  
und Garten-Salat 12,50€*

\*\*\*\*\*

*Kalbsossobuco in Tomaten, Kapern, Knoblauch  
und Balsamico Zuckerschoten, Gemüse und Rösti 24,50€ (1)  
oder**Steak vom Duroc-Schwein (Thüringen) mit Pfifferlingen  
in Sherry-Sauce, Gemüse und Rösti 24,50€*

\*\*\*\*\*

*Mousse au Chocolat mit Calvados Apfel 8,00€**„ Möchten Sie das Menü vegetarisch? gern! "**Tages Menü II**Preis: 36€*

\*\*\*\*\*

*Gebratenes Seeteufel-Medaillon mit Rosmarin-Pilzen und Mirabelle  
auf Brunnenkresse-Salat 14,50€**oder**Mit Steinpilzen geschmorte Iberico-Backe (ESP) auf Kürbispurée  
und Garten-Salat 14,50€*

\*\*\*\*\*

*Barbarie Entenbrust (FRA) mit Rotwein- Granatapfel-Sauce,  
Gemüse und Rösti 25,50€**oder**Geschmorte Kaninchenkeule (FRA) mit Tomaten-Kapern-Pfifferlingen,  
Gemüse und Rösti 25,50€**oder**Lammnack-Karree (Wales) mit Pfeffer-Minze-Kruste,  
auf Rotwein-Marsalasaucce, Gemüse und Rösti 25,50€*

\*\*\*\*\*

*Ricotta Törtchen auf Ingwer Rote Grütze 8,00€**oder**Kleine Käse Variation (FR)*