

Tages Menü I

Preis: 34€

Sautierte Entenleber (FRA) in grünen Pfeffer

Portwein an Garten Salat 12,50€

oder

Crostino mit gratinierter Ziegenkäse

an Auberginen-Caponata und Garten-Salat 12,50€

Perlhubn-Supreme mit Apfel-Speck-Flakes-Kruste,

Maronen-Aprikosen-Rotwein-Sauce, Gemüse und Rösti

24,50€

oder

Gulasch aus der Reh-Keule in Stromberger-Pflaume,

Rotweinsauce, Gemüse und Rösti 24,50€

Mousse au Chocolat mit Calvados Apfel 8,00€

„ Möchten Sie das Menü vegetarisch? gern ! "

Tages Menü II

Preis: 36€

Crostino mit Casatica, Tomaten und

Ibericonacken-Streifen an Garten-Salat 14,50€

oder

Martino's gebeizter Lachs auf marinierten Fenchel

und Garten Salat 14,50€

Barbarie Entenbrust (FRA) mit Rotwein-Feigen-

Islay Whisky-Sauce, Gemüse und Rösti 25,50€

oder

Ochsen-Schaukelbraten (Süd-Deutschland)

in Rosmarin-Rotweinsauce, Gemüse und Rösti 26,50€

oder

Lamm-Nackenkarrée (Wales) mit Pfeffer-Kruste,

Gemüse & Rösti 25,50€

Ricotta-Ingwer Törtchen an Rotwein-Birne 8,00€

oder

Kleine Käse Variation (FR)