

Tages Menü I

Preis: 34€

*Duo von der Enten-Leber auf Rotwein Zwiebel
und Garten-Salat 12,50€*

oder

*Auberginen-Involtini alla Palermitana auf Tomaten-Mango-Chutney
an Garten-Salat 13,50€*

*Perlhuhn Supreme mit Himbeer-Rotwein-Sauce,
Gemüse und Rösti 24,50€ (v)*

oder

*Ragout vom Eifeler Ur-Lamm in Strombeger Pflaume, Kaffee,
Peperoncino auf Kartoffel-Püree und Gemüse 24,50€*

Mousse au Chocolat mit Calvados Apfel 8,00€

Möchten Sie das Menü vegetarisch? gern!

*Konservierungsstoff=Speck// Allergene: Gluten: Crostino-Kruste, Fisch: Fisch,
Laktose: Mousse, Ei: Mousse au Chocolat.*

Tages Menü II

Preis: 36€

*Sautierte Kaninchen-Leber auf Beluga Linsen-Tomaten
und Wildkräuter- Salat 14,50€*

oder

*Gebratenes Seelachsloin auf lauwarme marinierte Gemüsejulienne
und Wildkräuter-Salat 14,50€*

*Barbarie Entenbrust mit Rotwein- Granatapfel-Sauce,
Gemüse und Rösti 25,50€*

oder

*Duo vom Iberico-Schwein (geschmorte Bäckchen und krossen
Nacken-Streifen) Gemüse und Rösti 25,50€*

oder

*Hirsch-Medaillon in Morellenfeuer-Pfeffersauce und Speck-Flakes,
Gemüse und Rösti 25,50€*

Ricotta Mousse auf Ingwer Rote Grütze 8,00€

oder

Kleine Käse Variation (FR)