

*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 gefüllt mit grünen Pfeffer-Pesto, Speck**in Marsalasaucе, Gemüse und Rösti 24,50€**oder**Gemüse-Pecorino-Polpette in Tomaten-Aronia-Apfelsauce,**Gemüse und Venere-Reis 21,00€**oder**Geschmorte Kaninchenkeule „Blumen und Kräuter“,**Gemüse und Rösti 24,50€*

*Mousse au Chocolat mit Calvados Apfel 8,00€**Tages Menü II**Preis: 36€*

*Gebratene Pecorino mit Honig und Pistazien auf Tomaten-Balsamico**und Garten-Salat 14,50€**oder**Tintenfisch gefüllt mit Hokkaido-Kürbis und Minze,**an Salat Bouquet in Honig-Vinaigrette 14,50€*

*Filets vom Eifeler-Kaninchen, Pfifferlingen, in Cognac-Pfeffersauce,**Gemüse und Kartoffeltatar 26,50€**oder**Iberico-Rückensteak mit Steinpilzenkruste, Rotwein-Thymiansauce,**Gemüse und Rösti 26,50€ (G)**oder**Barbarie Entenbrust in Aprikosen-Pfeffersauce,**Gemüse und Rösti 25,50€*

*Crème Brûlée an Erdbeeren-Minze-Confit 8,00€**oder**Kleine Käse Variation (FR)*