

*Tages Menü I**Preis: 36€*

*Gebratene Pecorino mit Honig und Pistazien auf Tomaten-Balsamico
und Garten-Salat 16,50€**oder**Sautierte Seetefel Bäckchen in Safransauce, Zuckerschoten
an Garten-Salat 16,50€**oder**Gefüllte Auberginen alla Trapanese auf Avocado
und Garten-Salat 15,50€*

*Steak von den Beluga Linsen und Pied de Mouton in Rotweinsauce,
Gemüse und Rösti 24,50€ (Veg)(G+E)**oder**Tranche von der Cime di Rape auf Tomaten-Morellenfeuer-Pfeffersauce,
Gemüse und Rösti 22,50€ (Veg)(E+G)**oder**Lachsfilet (*Label Rouge) mit Quitten-Mandel-Kruste, Weißwein-
Safransauce, Gemüse und Bamberger Hörnchen 26,50€*

*Crème Brûlée an Rotwein-Birnen-Confit 8,00€
Kleine Käse Variation (FR)***LabelRouge= Nachhaltig, ohne Einsatz von Tiermehl und Antibiotika.**Tages Menü II**Preis: 36€*

*Duo von der Barbarie Ente (Leber Patée und Brust),
Federweiße-Quitten, Chilli-Croûtons und Garten Salat 16,50€**oder**Mit Boudin gefüllte Wachtel Supreme,
auf Rote-Gemüse an Garten-Salat 16,50€**oder**Martino' Fischsuppe 16,50€*

*Geschmorte Kaninchenkeule in Weißwein, Tomaten,
Gemüse und Bamberger Hörnchen 26,50€**oder**Iberico Rückensteak mit Rosmarin-Iberico-Salsiccia-Kruste
grüne Pfeffer Cognacsauce, Rösti und Gemüse 26,50€**oder**Barbarie Entenbrust in Cassis-Pfeffersauce,
Gemüse und Rösti 25,50€*

*Mousse au Chocolat mit Calvados Apfel 8,00€**oder**Kleine Käse Variation (FR)*