

*Tages Menü I*  
Preis: 37,00€

\*\*\*\*\*

*Gefüllte Auberginen mit Mandel-pecorino  
auf Muskat-Kürbis und Garten Salat 15,50€  
oder*

*Rote Beete-Crostino mit gratinierter Ziegenkäse,  
Rotwein-Wild Plaumensauce und Garten Salat 15,50€  
oder*

*Föhrer Muschel nach Martino' Lust 16,00€*

\*\*\*\*\*

*Auberine-Schwarzwurzel-Timbale auf getrüffelte Tomatenvelouté,  
Gemüse und Rösti 26,50€ (Veg)(G+E)  
oder*

*Mit Pecorino gratinierte Artischocken-Dick Bohnen Plätzchen,  
auf saftigen Ratattouille Gemüse und Rösti 24,50€ (Veg)(E+G)  
oder*

*Seeteufel Medaillon mit Petersilie-Kürbiskern-Pesto, Weißwein-  
Safransauce, Gemüse und Rösti 26,50€*

\*\*\*\*\*

*Crème Brûlée an Rotwein-Birnen-Confit 8,00€  
Kleine Käse Variation (FR) 12,00€*

*Tages Menü II*  
Preis: 37,00€

\*\*\*\*\*

*Sautierte Entenleber in Marsala-Pfeffer  
auf Rote Beete-Quitten und Garten Salat 16,50€  
oder*

*Mit Boudin gefüllte Wachtel Supreme,  
auf Morellenfeuer-Honig-Sauerkraut an Garten Salat 16,50€  
oder*

*Gebraten Pecorino auf Orangen-Tomaten, Honig und Pistazien  
an Garten Salat 16,50€*

\*\*\*\*\*

*Geschmorte Backen vom Duroc-Schwein (Thüringen)  
in Weißwein-Steinpilzen, Rösti und Gemüse 26,50€  
oder*

*Rotwein Braten von Grain Fed Rind (Arg)  
in Rotwein-Rosmarinsauce, Gemüse und Rösti 26,50€  
oder*

*Barbarie Entenbrust in Cassis-Pfeffersauce,  
Gemüse und Rösti 26,50€*

\*\*\*\*\*

*Mousse au Chocolat mit Calvados Apfel 8,00€  
oder  
Kleine Käse Variation (FR) 12,00€*