

MONATSKARTE



VORSPEISE

Maronencremesuppe
Zimt-Knusper | Petersilie
10 EUR

Geräucherte Entenbrust
Kürbis süß sauer | Sauce Cumberland | Ackersalat
19 EUR

Bouillabaise
Sauce Rouille | Knoblauchbrot
18 EUR

HAUPTGANG

Rosa gebratene Entenbrust
Glasierter Maronen | Orangensauce
Rotkraut | Kartoffelknödel
29 EUR

Zanderfilet
Rieslingsauce | Rahmkraut | Risolee
33 EUR

Gebackener Blumenkohl
Rosinen-Couscous | Mohnbutter | Gewürzbirne
20 EUR

DESSERT

Crème Brûlée
9 EUR

Tiramisu
9 EUR

Panna Cotta
Glasierter Himbeeren | Minze 9 EUR

Pavlova
Cassis Sorbet | Baiser | Mascarpone Crème | Beeren
12 EUR

Schokoladenbrownie mit Vanilleeis 7,50 EUR

Affogato al Café 4,50 EUR

Hausgemachtes Vanilleeis | Fruchtsorbet
2 EUR pro Kugel

Café Gourmand (inkl. Heißgetränk) 14 EUR

Streifzug durch die Patisserie
in die Tischmitte zum Teilen oder zum alleinigen genießen
22 EUR

Unsere verwendeten Lebensmittel entsprechen der höchsten Bio-Qualität
und wir achten stets auf Saisonalität und Regionalität.