

## Zwischengang

Wachtelbrüstchen auf warmem Rote Bete -Radicchiosalat mit Balsamicojus	26
als Hauptgang-Portion	39

## Vegetarisch

Risotto mit Grünen Spargel, geschmorten Kirschtomaten und Burrata	31
---	----

## Hauptgänge

Edelfische auf Blattspinat mit Hummersauce und hausgemachten Nudeln	42
Island - Kabeljau „Grenobler Art“ auf Lauchgemüse mit Kartoffeln	44
Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust mit Pak Choy und Dauphinkartoffeln	42
Kalbsrücken mit Osso Bucco – Sugo, Rosenkohl und Spätzle	43
Gratinierte Lammfilets auf Ratatouille mit Zwiebel-Bratkartoffeln	45
Entrecôte double mit Sauce Bearnaise, Böhnchen und Gratin für 2 Personen	90

## Desserts

Mascarponegratin mit Mango und Mandeleis	16
Bitterschokoladenmousse und Sorbet mit weißer Schokoladenschnitte und Rumfrüchten	16
Crème Brûlée mit Blutorangensorbet	16
Desserteller „Poststuben“	17
Auswahl von Rohmilchkäsen unserer Affineure mit schwarzen Nüssen und Feigensenf	18

Alle Menü-Änderungen sind mit einem Aufpreis verbunden

**Pumuckel 14€**