

## KLASSISCHE KÜCHE

10. AUGUST BIS 30. SEPTEMBER

### VORSPEISEN

- Cashew mit Gurke, Wacholder und mariniertem Frisee (vegan) € 12,90
- Gebeizter Lachs mit Wasabi, Buttermilch, Schwarzbrot und Dill € 13,90

### SUPPEN

- Pfifferling-Cremesuppe mit Hummus Cornet (vegan) € 7,50
- Fischkraftbrühe mit Muscheln, Gemüse und Zitrone € 7,50

### ZWISCHENGÄNGE

- Krautkrapfen mit Kümmel und Feldsalat (vegan) € 14,50
- Süßkartoffel-Glasnudeln mit lila Blumenkohl und roter Bete (vegan) € 15,80
- Gebratene Wachtelbrust mit Johannisbeeren und Buchweizen € 16,90

## HAUPTGÄNGE

Gebratenes Kalbsfilet mit Rahmsoße, sautierten Egerlingen, wildem Brokkoli und Rösti	€ 26,90
Gebratenes Roastbeef mit Cassissoße, zweierlei Zwiebel und Kartoffel	€ 29,80
Gegrillter Lammrücken mit Artischocke, Fenchel und Karotte	€ 28,90
Gegrillter Heilbutt mit Thymiankruste, Senfsoße, Kohlrabi und Buchweizen	€ 27,90
Seeteufel mit Speck, Spinat, Tomate und Linsen	€ 28,90

## DESSERT

Pfirsich mit Himbeere und Krokant	€ 9,00
Schwarzwälder Kirsch <small>(vegan)</small>	€ 11,90
Kaiserschmarrn mit Vanilleeis und Zwetschge	€ 12,90
Dessertvariation „Elements“	€ 13,80

## FEINSCHMECKER MENÜ

Gebeizter Lachs mit Wasabi,  
Buttermilch, Schwarzbrot und Dill

\*\*\*

Fischkraftbrühe mit Muscheln,  
Gemüse und Zitrone

\*\*\*

Gebratene Wachtelbrust  
mit Johannisbeeren und Buchweizen

\*\*\*

Bloody Mary Sorbet

\*\*\*

Gegrillter Lammrücken  
mit Artischocke, Fenchel und Karotte

oder

Gegrillter Heilbutt mit Thymiankruste,  
Senfsoße, Kohlrabi und Buchweizen

\*\*\*

Kaiserschmarrn mit Vanilleeis und Zwetschge

---

Menü € 76,00

## VEGANES MENÜ

Cashew mit Gurke,  
Wacholder und mariniertem Frisee

\*\*\*

Pfifferling-Cremesuppe  
mit Hummus Cornet

\*\*\*

Krautkrapfen mit Kümmel und Feldsalat

\*\*\*

Weißes Erdbeersorbet

\*\*\*

Süßkartoffel-Glasnudeln  
mit lila Blumenkohl und roter Bete

\*\*\*

Schwarzwälder Kirsch

---

**Menü € 58,00**