

*Sinnvoll und Sinnlich
Figurbewusste Gerichte
Sensibel and Sensual
Figure-conscious dishes*

Honigzwiebeln in Aceto Balsamicosud ⁵
mit italienischem Landschinken ^{1,5,9}
und gebratener Hähnchenbrust € 18,75

*Honey onions in Aceto Balsamico ⁵ with Italian ham ^{1,5,9}
and roasted breast of chicken*

Wiesenchampignon in Marsalafond ²
und Zucchini mit Thymian an gebratenem Doradenfilet € 21,00

*Field mushroom in marsala stock ²
and zucchini with thyme on roasted fillet of gilthead*

Gebratener Rinderrücken und Riesengarnelen
an Kräuter - Blattsalaten in Senf ⁵ - Honig - Vinaigrette € 25,00

*Roasted saddle of beef and king prawns
on herbs - leaf salad in mustard ⁵ - honey - vinaigrette*

Turm von Aubergine und seiner Creme
an Gemüse - Espressosauce ^{5,4} und Ricotta ¹ € 16,50

*Mille feuille of aubergine and its cream
on vegetable - espresso sauce ^{5,4} and ricotta ¹*



*Sinnvoll und Sinnlich
Mit Zutaten aus Nachhaltigem Anbau
Sensibel and Sensual
with ingredients from lasting cultivation*

Putenschnitzel aus nachhaltiger Zucht,
mit Zitrone und Mandeln, Couscous und Brokkoli

€ 18,50

*Turkey escalope from lasting breeding,
with lemon and almonds, couscous and broccoli*

Lachsfiletschnitte aus nachhaltiger Fischerei
mit Schwarzwälder Schinken ^{1,5,9} auf Paprikareis

€ 22,00

*Salmon fillet from lasting fishing
with Black Forest ham ^{1,5,9} on bell pepper rice*

Scheiben vom Rehrücken aus der Region,
auf Selleriecreme an Apfelreduktion
und Jus mit Kräuter - Windbeutelchen

€ 30,00

*Saddle of venison from lasting breeding
on celery cream, thickened apples, jus and cream puffs with herbs*

Safrannudeln
mit grünem Spargel, Tomaten und Sauerrahm
mit gebratenen Lachswürfeln aus nachhaltiger Zucht

€ 14,00

€ 21,00

*Saffron noodles with green asparagus, tomatoes and sour cream
with roasted salmon cubes from lasting fishing*

