

## Vorspeisen

Gebratene Riesengarnelen provençale  
mit hausgemachter Aioli und Salatbouquet  
18,00

---

Salatbouquet mit gebratenen Pfifferlingen  
und krossen Speckstreifen  
16,00

---

Caesarsalat mit Joghurt-Parmesandressing  
und krossen Speckstreifen  
(vegetarisch ohne Speck)  
10,00

---

Karotten-Ingwersuppe mit Scampo  
9,50

---

Pfifferlingermesuppe mit Croûtons  
und gebratenen Pfifferlingen  
9,50

---

## Hauptgerichte

Kalbsrücken mit Thymiansauce,  
Pommes Dauphine und Tomaten-Lauchgemüse  
35,00

Maispoulardenbrust, gefüllt mit Rucola,  
Parmesan und getrockneten Tomaten  
in Thymianjus, dazu Bandnudeln  
und Frühlingszwiebeln  
26,00

---

Pfifferlinge à la creme mit Bandnudeln  
und Gemüse vegetarisch  
18,00

---

Kabeljau vom Rost in Safransauce  
mit Kartoffelpurée und Pak Choi  
28,00

---

Argentinisches Rumpsteak  
oder Rinderfiletmedaillon  
mit Rotwein-Schalottensauce, Reibeküchlein  
und frischem Gemüse  
28,00 (mit Rinderfilet 35,00)

---

Gebratene Riesengarnelen in Weißweinsauce  
mit getrüffeltem Risotto und Blattspinat  
25,00

---

## Desserts

Kirschsorbet  
8,50

Mille-feuille (Blätterteig) mit Vanillecreme,  
marinierten Erdbeeren und Schokoladeneis  
10,00

---

Crème brûlée  
mit Beeren und Vanilleeis  
10,00

---

## Menü

Caesarsalat mit Joghurt-Parmesandressing  
und krossen Speckstreifen  
(vegetarisch ohne Speck)

---

Pfifferlingermesuppe mit Croûtons  
und gebratenen Pfifferlingen

---

Maispoulardenbrust, gefüllt mit Rucola,  
Parmesan und getrockneten Tomaten  
in Thymianjus, dazu Bandnudeln  
und Frühlingszwiebeln

## **oder**

Gebratene Riesengarnelen in Weißweinsauce  
mit getrüffeltem Risotto und Blattspinat

---

Mille-feuille (Blätterteig) mit Vanillecreme,  
marinierten Erdbeeren und Schokoladeneis

49,00