



Apéritif		€
Aperol Spritz, Vodka Lemon, Pink Summer, Pink Gin u.s.w.		7,80
Lillet mit Wildberry und Himbeeren		7,80
Glas Prosecco	0,1 l	4,50
Champagner – De Lamotte - Brut	0,1 l	11,50

Unsere Empfehlungen €

Hauptgänge

Hohwacher Seezunge an der Gräte gebraten dazu Rieslingsauce, Moorkartoffeln und kleinen Salat	28,50
Krosse ½ Bauernente aus dem Ofen mit Apfel-Maronen-Sauce dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße	24,50
Thunfisch mit Pak-Choy, Kräutersaitlingen und Jasminreis	26,50
Fondue aus 4 Original Schweizer Käsesorten ohne jegliche Bindehilfen, dazu Mixed Pickles, kleine Pellkartoffeln und Weißbrotwürfel, pro Person	33,00
„Ente ohne Ente“ – Kartoffelklöße mit Trockenobst-Maronen-Sauce dazu Flower Sprout und Apfelquitten-Rotkohl* ¹ * ² * ⁵	18,50

Desserts

Viel zu kleine Crème Brûlée* ¹ * ²	4,70
Mousse au Chocolat mit Beeren	4,70
Hausgemachte rote Grütze ohne Alkohol gekocht mit Schlagsahne oder Vanilleeis	6,00
Crêpe mit Vanilleeis, Schlagsahne, Wildheidelbeeren, Orangensauce	14,50

Weinempfehlung

2020er	Blanc de Noir	0,7 l	€ 29,50
trocken – weiß gekelterter Spätburgunder - Demeter			

*¹ glutenfrei, *² laktosefrei, *³ mit Nüssen / Nussöl

Für weitere Informationen fragen Sie bitte die Servicemitarbeiter nach unserer Allergienkarte