

Abendmenü für Dienstag, 09.06.2026

Gruß aus der Küche

Vorspeise

Feines Tatar vom gebeiztem Lachs und Heilbutt
auf mariniertem Gurkencarpaccio mit Zitronen-Sauerrahmdip
und gebackenem Reibekuchen

Allergene: A,B,D,1,5

Suppe

Safrancremesuppe mit feinen Karottenwürfeln
und gerösteten Pinienkernen

Allergene: D,E,G,I

Zwischengericht

Geschmortes Wildragout in kräftiger Wacholdersauce
mit feinen Selleriewürfeln und kleinem Semmelknödel

Allergene: A,D,E,G,I,1

Sorbet

Hausgemachtes Sorbet von Banane und Heidelbeere

Allergene: G

Hauptspeisen

Im Ganzen zart rosa gebratenes Rinderfilet
auf geschmortem Ochsenbackenragout mit breiten Bohnen
und getrüffeltem Kartoffelplätzchen

Allergene: A,D,E,G,I,1

zur Wahl

Gebratenes Filet vom St. Petersfisch auf gelber Linsensauce
mit feinen Würfeln von der Kaiserschote und Kartoffel-Dillpüree

Allergene: B,D,E,G,I

zur Wahl

In Nussbutter gebräunte Kartoffelgnocchi auf gelber Linsensauce
mit feinen Parmesanflocken und Würfeln von der glacierten Kaiserschote

Allergene: A,D,E,G,I,

Dessert

Hausgemachtes, helles Nougatparfait mit karamellisierten Nüssen
an Ragout vom Weinbergpfirsich und gemischten Streuseln

Allergene: A,D,G,I,K,1,4

Ausgesuchte Käseauswahl vom Brett

Allergene: