

Abendmenu

15.05 bis 16.05. und 18.05. bis 19.05.2017



Kalte Vorspeise

* frisch geernteter Salat  aus unserer Bio – Gärtnerei mit Belperknolle

oder

Linsensalat mit geräucherter Entenbrust

oder

 Lardo  (fetter Rückenspeck von den Zehendisäuli in Salz und Gewürzen eingelegt und mit einer Steinplatte beschwert) mit grillierter Peperoni

Warme Vorspeise

 Teigwaren : hausgemachte Spinat – Ricotta – Baumnuss – Taleggio - Ravioli

oder

Fischsuppe mit Rouille

Hauptgang

Rindspailard (Uruguay) mit Tabouléh und Rhabarber - Zwiebelconfi

Vegetarischer Hauptgang

frische Spargeln aus Vechigen mit Pilzragout und jungen Kartoffeln

Käse

Auswahl von Käse serviert mit Nussbrot

Dessert

Ingwerparfait mit marinierten Erdbeeren

oder

Vin santo mit Cantuccini

Preis

3 – Gang Fleischmenu
(1 Vorspeise, 1 Hauptgang, Käse oder Dessert) 51.00

3 – Gang Vegimenu 48.00

4 / 5 / 6 Gang Menu
jeder weitere Gang 12.00

...oder wählen Sie à la carte

Linsensalat mit geräucherter Entenbrust 16.00

 Teigwaren : hausgemachte Spinat – Ricotta – Baumnuss – Taleggio - Ravioli 19.50/28.00

Rindspailard (Uruguay) mit Tabouléh und Rhabarber - Zwiebelconfi 37.00

frische Spargeln aus Vechigen mit Pilzragout und jungen Kartoffeln 35.00

Dessert

Auswahl von Käse serviert mit Nussbrot 14.00

Ingwerparfait mit marinierten Erdbeeren 13.00

Vin santo mit Cantuccini 13.00