

VORSPEISEN

KÜRBISSUPPE / NORDSEE-GARNELEN
11,00

BLATTSALATE/ ZIEGENKÄSE
16,80

CARPACCIO UND TATAR VOM RIND / SENFCREME ODER
OLIVENÖL / PARMESAN
VS 16,50 HG 23,80 MIT POMMES FRITES

KANINCHEN-RAVIOLI / PILZE / CREMESAUCE
VS 18,50 HG 26,80

RICOTTA - BURRATA – RAVIOLI / TOMATENSAUCE
VS 17,50 HG 23,50

HAUPTGERICHTE

DRY AGED KOTELETT VOM EIFEL-STROHSCHWEIN /
KOHLRABI / KARTOFFELPÜRÉE
27,50

CORDON BLEU VON DER FREILAND-POULARDE /
PARMESANSAUCE
29,50

ENTRECÔTE VOM ARGENTINISCHEN PRIME-BEEF /
BOHNEN / KARTOFFELTARTE / PFEFFERSAUCE
36,00

WILD-GARNELEN / RISOTTO /
À LA PROVENCALE
29,50

FISCH NACH MARKTEINKAUF
(SIEHE TAFEL)

AB 6 PERSONEN BITTEN WIR SIE ,SICH
AUF DIE AUSWAHL VON
4 VERSCHIEDENEN HAUPTGERICHTEN ZU
BESCHRÄNKEN

DESSERTS

AUSWAHL VON HAUSGEMACHTEM EIS UND SORBET

12,00

MIRABELLEN-SORBET MIT SEINEM SCHNAPS

12,00

GRIESSKNÖDEL / ZWETSCHGEN / VANILLE-EIS

12,00



WIR FREUEN UNS ÜBER UNSERE AUSZEICHNUNG
IM FEINSCHMECKER

GERNE RICHTEN WIR IHRE
WEIHNACHTSFEIER AUS.
SPRECHEN SIE UNS AN

WIR BITTEN UM IHR VERSTÄNDNIS, DASS WIR
RECHNUNGEN NUR TISCHWEISE ABRECHNEN

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN

MITTWOCH - SAMSTAG :
18:00 – 21:00 KÜCHE

SONNTAGS:
12:00 – 14:00 UND 18:00 – 20:30 KÜCHE

MONTAGS UND DIENSTAGS
RUHETAG AUSSER AN FEIERTAGEN UND
FÜR GESELLSCHAFTEN

DIE TAFEL

MIESMUSCHELN / RIESLING

VS 19,50 HG 27,00

WILDERRINE / FELDSALAT / QUITTENGEELEE

VS 18,50

LACHS " LABEL ROUGE " / TEERDICH / SENFSAUCE

36,00

KALBSLEBER / VENEZIANISCHE ART

27,00

MILLEFEUILLE / HIMBEEREN

12,00