

Vorspeisen

Tatar vom Rind mit Limonen Crème Fraîche	12,50€
Carpaccio vom Simmentaler Rind mit Ruccola und Parmesan	12,00€
Filet von der geräucherten Forelle mit Oliven-Schalotten-Dill-Marinade	9,50€
Wurst und Schinken „Vasco Sasseti“ aus der Toskana	15,50€

Suppe

Kartoffel-Lauchsuppe mit geräucherter Forelle	7,50€
---	-------

Hauptgerichte

Tellersülze mit Kalbstafelspitz, Remoulade und Bratkartoffeln	15,50€
Gebratenes Filet vom Lachs auf Waldpilzrisotto mit Rieslingschaum	22,00€
Coq au Vin vom Label Rouge mit Rosmarinkartoffeln und kleinem Salat	19,00€

Flammkuchen („à la Minute“ frisch belegt und im Pizzaofen gebacken)

„Klassik“ mit Zwiebeln, Speck und Frühlingslauch	9,50€
„Vino“ mit Camembert, Birne, Zwiebeln, Preiselbeeren und Frühlingslauch	12,00€
„Mediterran“ mit Schafskäse, eingelegten Tomaten, Oliven, Zwiebeln und Frühlingslauch	12,00€

Dessert & Käse

Brombeer-Eisparfait mit frischen Beeren	8,50€
Zitronensorbet, aufgefüllt mit Sekt vom Sektgut St. Laurentius	6,00€
Kleine, feine Käseauswahl	13,00€

Eine Speisekarte mit den ausgezeichneten Allergenen kann auf Anfrage vorgelegt werden