

Menü eins

Dreierlei vom Lachsfilet mit Apfel-Curry-Vinaigrette und Salatbukett

oder

Rahmsüppchen von der Peterlewurzel mit Pilzstrudel

Schweinefilet in Pancetta gebraten

oder

Zanderfilet auf der Haut gebraten

oder

Sellerieschnitzel in der Walnuss-Kruste gebraten

Zu den Hauptgängen reichen wir:

Freiburger Pfannengemüse und Kartoffelplätzchen

Mousse au Chocolat auf Ananas-Chili-Ragout

48 Euro als 3 Gang Menü

58 Euro als 4 Gang Menü inkl. Suppe und Vorspeise

Menü zwei

Rote Bete-Carpaccio mit karamellisiertem Ziegenfrischkäse

oder

Thai Currysuppe mit Garnelenspieß

Rosa gebratene Kalbshüfte

oder

Lachssteak unter der Meerrettich-Kruste

oder

Aubergine in Parmesanhülle gebraten

Zu den Hauptgängen reichen wir:

Blattspinat und Rosmarin-Kartoffeln

Poschierte Birne mit Schokoladensoße und Vanilleeis

46 Euro als 3 Gang Menü

56 Euro als 4 Gang Menü inkl. Suppe und Vorspeise

Gerne können Sie auch unsere Getränkepauschale mit Buchen zu 29,50 Euro pro Person inkl. Winzersekt zum Aperitif, Wasser, AfG, Wein-Weiß und Rot, Bier, Kaffee und ein Schnäpschen

Unser Speiseangebot ist lediglich ein Vorschlag. Gerne gehen wir auf Ihre individuellen Wünsche ein und erstellen Ihnen ein ganz persönliche Angebot. Wir möchten Sie jedoch bitten, sich für ein Menü zu entscheiden, gerne mit Auswahlmöglichkeit in der Vorspeise und bei den Hauptgängen.