

Carpaccio vom Angusrind mit gerösteten Walnüssen, feinem Rapsöl und Grana Padano	€	11,00
Italienischer Vorspeiseteller mit eingelegtem Gemüse, Parmaschinken und Salami	€	12,00
Ziegenkäseterrine mit Safran und roter Bete auf Rucolasalat	€	7,50
Tagliatelle „Nero“ mit gebratenen Gambas, Rucola und Safranschaum	€	14,00
Süppchen von roten Linsen mit altem Balsamico	€	5,50
Knusprig gebratenes Bachsaiblingfilet mit Krustentierschaum, Petersilienwurzelpüree und jungen Möhrchen	€	21,00
Tunfischsteak in Sesamöl gebraten auf fruchtigem Mango-Curryrisotto und knackigem Thaispargel	€	25,50
Steak vom Angus Rind mit gebratenen Pilzen, Blattsalaten und Kräuterbutter	€	19,50
Rheinischer Sauerbraten mit Rosinen, Kartoffelklößen und Apfelrotkohl	€	17,50
Perlhuhnbrust mit „rosa Pfeffer“- Sauce mit Pappardelle und jungem Spinat	€	21,00
Dreierlei hausgemachtes Sorbet	€	7,50
Heidelbeercrème im Kürbismantel	€	7,50
Käseauswahl mit Trauben	€	8,50