

## Fisch-Menü

### VORSPEISE

#### FINNISCHE LACHSSUPPE

mit Kartoffeln, Karotten, Lauch und Lachswürfeln



### HAUPTGANG

#### SEETEUFEL VOM GRILL MIT SCHWARZEM TRÜFFEL

serviert mit Trüffel-Safran-Linguine, garniert mit  
geschmorten Kirschtomaten



### DESSERT

#### HAUSGEMACHTE CRÈME BRÛLÉE mit Schoko-Mandel-Hippe

MENÜ 59 €

## SUPPEN

Tagessuppe (Fragen Sie uns)	12
Finnische Lachssuppe mit Kartoffeln, Karotten, Lauch und Lachswürfeln	14

## VORSPEISEN

Drei hausgemachte Gemüse-Frühlingsrollen mit süß-sauer-Sauce	15
Rindertatar mit frischem Périgord-Trüffel, roten Zwiebeln und Wachtelei, dazu ein Salatbouquet	22
Gegrillte Jakobsmuscheln auf hausgemachtem Kürbis-Chutney	24

## SALATE

Kleiner Blatt- und Rohkostsalat mit Salatkernen	11
Kleiner gemischter Salat mit karamellisiertem Ziegenkäse und eingelegten roten Zwiebeln, garniert mit rotem Pfeffer und Datteln	19
Nüsslisalat an hausgemachtem Kartoffeldressing, mit gebratenem Speck und Croûtons	16
ohne Speck	14



## HAUPTGÄNGE

### VOM KALB

Wiener Schnitzel mit hausgemachten Kartoffelsalat	33
Cordon bleu mit Gemüse der Saison und Pommes-frites	35
Zartes Rahmschnitzel mit hausgemachten Spätzle	33
Geschnetzelte Leber wahlweise sauer oder in Butter mit knusprigem Rösti	34
Riz Casimir - Kalbsgeschnetzeltes in Currysauce im Reisring, garniert mit frischen Früchten	33
Rebstockgeschnetzeltes Zarte Kalbsfleisch-Kalbsnierli-Kalbsleberli in feiner Cognac-Rahmsauce, serviert mit knusprigem Rösti	33

### VOM RIND

Klassisches Filetgulasch „Stroganoff“ serviert mit hausgemachten Spätzle	39
Rosa gebratenes Filet vom Jungbullen aus deutscher Aufzucht, an Sauce Café de Paris, serviert mit Gemüse der Saison und Pommes-frites	45



## HAUPTGÄNGE

### TRÜFFEL

Zarte Kalbsmedaillons an feiner Kakao-Trüffelbutter, dazu Mandelbrokkoli und hausgemachte Herzoginkartoffeln	42
Seeteufel vom Grill mit schwarzem Trüffel, serviert mit Trüffel-Safran-Linguine, garniert mit geschmorten Kirschtomaten	40
Cremiges Trüffel-Weißweinrisotto mit Black Tiger Garnelen in Thymianbutter gebraten	38
Linguine an cremiger Trüffelsauce, garniert mit gehobeltem schwarzem Trüffel und Parmesan	32

### VEGETARISCHE GERICHTE

Cremiges Ragout aus Edelpilzen serviert mit knusprigem Kartoffelrösti	28
Hausgemachte Spätzle mit Appenzeller Käse und pochierter Weißweinbirne, garniert mit Mandelschmelz und Röstzwiebeln, serviert in einer Gusseisenpfanne	29

WIR WÜNSCHEN EINEN

*Guten Appetit*

