

Kraftbrühe von der Schmortomate

Wurzelgemüse / Basilikumnocken / Olivenölperlen

Cordon bleu vom Kalb „Tiroler Art“

Röstzwiebelpanade / Bergkäse / Hinterschinken

Pfefferrahmsauce / Preiselbeeren / Butterspätzle / Salat

29 Euro

Französische Maishähnchenbrust gefüllt mit Petersilien Pesto

Perlzwiebeln in Rotweinreduktion / Fettuccine

Kürbisragout mit Walnuss

28 Euro

Klassischer Rheinländischer Sauerbraten vom Pferd

Mandeln & Rosinen / Klöße / Apfelrotkohl

33 Euro

Duett vom Rind – Bäckchen & Filet

Sauce Béarnaise / Kartoffelgratin / Buttergemüse

46 Euro



Lachsfilet mit Blattspinat in Blätterteig gebacken
gebackene Kartoffel-Butterkrapfen
Riesling-Kräutersauce / Salat

29 Euro

Tagliatelle in Steinpilzbutter geschwenkt
Basilikum Pesto / Kirschtomaten / Burrata

25 Euro

Dessert

Eistörtchen
Rotweinbeeren / Sahne

10 Euro

variation aus Schokolade
Schokobrownie / Schokomousse / Schokomousse

12 Euro

