

Season Highlights 2019

Januar / January

Pilzravioli, Pinienkerne, Babyspinat, Kirschtomaten,
Olivenöl, Parmesan

Mushroom ravioli with pine nuts, baby spinach, cherry tomatoes,
olive oil and Parmesan

€ 14,50

Zimt-Tiramisu mit Schokoladeneis
Cinnamon tiramisu with chocolate ice cream

€ 7,50

Februar / February

Spinat-Velouté mit pochiertem Ei
Spinach velouté with poached egg

€ 5,90

Lachs „Label Rouge“, Aubergine, Orange, Kapern, Fenchel
Salmon „Label Rouge“ with eggplant, orange, capers and fennel

€ 21,90

März / March

Hausgemachte Gnocchi, Kräutersaitlinge, Brie aux Truffes,
Rosenkohl, Mandarine

Homemade gnocchi with king oyster mushrooms, Brie aux Truffes,
Brussel sprouts and mandarine

€ 22,50

Mango-Törtchen mit Beerensorbet
Mango tartlet with berry sorbet

€ 9,50