

À la carte

Fischsuppe nach Art des Hauses

11,50

*Dreierlei Praline vom Ziegenfrischkäse
mit Shiso-Kresse & Pumpernickel*

13,90

*Rindertatar mit Wachtelei, Baby-Leaf
und Toast nach Art des Hauses*

14,50

Tagliatelle mit Tomatensugo, Oliven, Rucola & Parmesanspänen

17,90

Loup de mer mit Orangen-Risotto & geschmortem Chicorée

34,50

*Rinderfilet unter der Olivenkruste
mit Kräuter-Gnocchi & Schmorgemüse*

39,90

≈

Crème Brûlée nach Art des Hauses

7,90

*Gebanntes Törtchen von Zartbitter-Schokolade,
mit Apfel-Ragout & Honig-Rosmarin-Eis*


12,90

Französische Käseauswahl mit Feigensenf

13,50

Menü

*Frühlingssalat
mit geistem Gorgonzola,
gerösteten Pinienkernen & Kirschtomaten*



*Rosa gebratener Kalbsrücken
mit gebackener Thymian-Polenta
und provenzalisches Gemüse*

Kreuz
blume
hotel & restaurant

Sorbetvariation

*3-Gänge
p.P. 45,50*