

unser  
spätsommermenü

forelle aus dem rosenrauch  
Senfgurken aus dem Garten & Schmand



schaumsuppe von der gelben tomate  
Safran & Frischkäse



mimolette raviolo  
weißer Tomatenschaum, Ochsenherztomate & Ruccola



saltimbocca vom perlhuhn  
Thymian Beurre blanc  
Evy's Sommergemüse & Spinatgnocchi



olivenölkuchen  
Joghurtsorbet, Pflaumen aus Großsedlitz & Baiser

---

III Gänge 37,00 EURO // Suppe, Hauptgang, Dessert  
IV Gänge 47,00 EURO // III Gänge + forelle  
V Gänge 57,00 EURO // komplett

*Weinempfehlung:*

2009 Chianti Classico Gran Selezione Millenium  
Valeria Losi, Toskana  
Glas: 8,50 EURO

# besondere empfehlungen

kleiner spätsommersalat

mit Gartenkräutern, Rose & hausgeräucherter Entenbrust

8,00

wildbratwürste

von unserem hausmetzger

dazu Senfschaum, Balsamicolinsen & Kräuterkartoffelecken

14,00

hausgemachte wildmaultaschen

dazu Pilze, Kräuter & Preiselbeeren

17,00

filet von der lachsforelle

mit Hummer Beurre Blanc, Orangenfenchel  
und Schwarzer Venere Reis

23,00

feines vom rind – rosa gegart

mit Pfifferlingen & Serviettenknödel

32,00

kalbskotelett 250g – am knochen gegart

dazu Gnocchi-Tomatenpfanne

35,00