



VORSPEISEN

Carpaccio von der Roten Beete, Trüffelöl, Schmand

12,00 €

Geräucherte Lachsforelle an Feldsalat, Apfelmeerrettich, Zwiebelconfit

14,50 €

SUPPEN

Bouillabaisse „Marseiller Fischsuppe“ Sauce Rouille, Baguette

19,50 €

Rahmsuppe von der geräucherten Forelle, Meerrettich, Forellenkaviar

8,50 €

HAUPTGÄNGE

Ganzer Saibling „Müllerin Art“ in Mandelbutter,
Schnittlauchkartoffeln, Rote Beete Salat

19,90 €

Kabeljau im Sud gegart, Senfsauce, Erbsenpüree, Gurkensalat

15,50 €

Seeteufel Medaillons vom Grill grüner Spargel,
Safransauce, Schnittlauchkartoffel

26,50 €

Frische Muscheln in Weißwein, Gemüsesud, Knoblauch-Baguette

18,90 €

DESSERT

Creme brûlée mit Beeren

8,50 €

Weißer Mousse mit marinierten Erdbeeren

11,90 €

Schokolade mit Vanilleeis und Beeren

8,50 €