

DIE KAMINSTUBE

VORSPEISEN

<i>Gebeizte Makrele mit Currymayonnaise Kokos und rotem Linsensalat</i>	25,00 €
<i>Tatar vom Milchkalbsfilet mit Roter Bete schwarzen Walnüssen und Crème fraîche</i>	25,00 €
<i>Gebratene Brust und gebackene Keule von der Wachtel mit eingelegtem Kürbis und Kürbiscrème</i>	26,00 €
<i>Confiertes Steinbuttfilet mit Orangengel Tonkabohne und Ibericoschinken^{2,3}</i>	26,00 €

SUPPEN

<i>Crèmesuppe vom Feldsalat mit Speckklößchen und Kartoffeln^{2,3}</i>	12,50 €
<i>Essenz vom Kalbsschwanz mit Trüffelravioli und Sellerie</i>	14,50 €

FÜR VEGETARIER

<i>Steinpilzrisotto mit geschmortem Trevisano gehobeltem Parmesan und Pinienkernen</i>	18,50 €
<i>kleine Portion</i>	13,50 €

FISCHE

<i>In Olivenöl pochierter Kabeljau mit Kapern-Zitronen-Sauce jungem Blattspinat und Kräuterkartoffeln</i>	31,00 €
<i>kleine Portion</i>	26,00 €
<i>Kross gebratenes Filet vom Flusszander in Sauerrahmsauce mit Kohlrabi und Sahnepüree</i>	33,00 €
<i>kleine Portion</i>	28,00 €

FLEISCH

<i>Rinderrückensteak unter der Meerrettichkruste mit grober Senfsauce und Steckrübenstampf⁵</i>	31,50 €
<i>kleine Portion</i>	26,50 €
<i>Rosa gebratener Lammrücken auf Schalottenglace mit geschmortem Wurzelgemüse und Kartoffelnocken</i>	31,50 €
<i>kleine Portion</i>	26,50 €
<i>Brust und Ravioli von der Barbarie Ente auf karamellisiertem Wirsing und Maronenglace</i>	32,50 €
<i>kleine Portion</i>	27,50 €
<i>Medaillons vom Hirschrücken mit Preiselbeersauce glaciertem Rotkohl und handgeschabten Spätzle</i>	33,00 €
<i>kleine Portion</i>	28,00 €