

Vorspeisen

Variation von der Gänsestopfleber € 14,00

Törtchen von Thunfisch und Rote Bete mit Wasabi € 10,50

Carpaccio von Steinbutt und Lachs mit Limone € 11,50

Salatbouquet mit pochierten Rinderfiletscheiben und Sellerieschaum € 11,50

Salat mit Kalbsbries auf Schwarzwurzeln € 12,00

Suppen

Leichte Erbsencremesuppe mit Lachsstreifen € 6,50

Pilzconsommé € 6,00

Zweierlei Paprikasuppe € 6,00

Zwischengerichte

Hummerravioli in Safransauce € 14,00

Wirsingtopf mit Garnelen € 13,00

Fisch

Kabeljau auf Rotweinbutter mit Tortelloni € 23,50

Saibling im Salzteig mit Gemüserisotto
(25 Minuten Zubereitungszeit) € 23,50

Dorade mit Artischocken, Oliven und getrockneten Tomaten € 23,50

Fleisch

Rind und Kalb im Reisblatt mit Wirsinggemüse	€ 25,50
Lammnußchen auf provenzialischem Gemüse und Kartoffeltorte	€ 24,00
Taubenbrust mit Balsamicolinsen und Kräutergnocchi	€ 25,00
Getrüffelte Maispoularde mit Polentanocken	€ 23,50
Kalbsfilet in Schnittlauchrahm mit Gemüseudeln	€ 25,50

Dessert

Joghurtvariation auf Orangenreduktion	€ 9,50
Wiener Omelette mit Passionsfruchteis	€ 9,50
Soufflierte Babyananas mit Bananeneis	€ 9,50
Dessertteller „Kokenhof“	€ 10,50
Käseauswahl	€ 9,00