

Preis in Euro

### Vorspeisen:

Markgräfler Feldsalat mit Speck und Croûtons	8,00
½ Dutzend Schnecken mit Knoblauchbutter	9,00
Hausgebeizter Lachs an Feigensenf und Salatbouquet	13,00
Vitello Tonnato mit Salatsträußchen	13,00
6 Austern Fine de Claire	13,00
Gebeizte Entenbrust an Sauce Cumberland und Feldsalatsträußchen	13,00
Dialog von der Gänseleber mit gereiftem Balsamico	16,00

### Suppen:

Tagessuppe	5,00
Kürbissüppchen mit gebratenem Gamba	8,00

### Hausgemachte Pasta

Frischkäseravioli mit Tomatensauce und Parmesan	11,00
Artischockenravioli an Butterschaum mit Parmesan	11,00
Kürbisravioli an Butterschaum	11,00

### Fisch:

Forelle blau oder Müllerin mit Salzkartoffeln und Salat	18,00
Gebratener Zackenbarsch auf geschmorten Catalonia mit Safrankartoffeln	23,00
Riesengarnelen im Landschinken gebraten mit Kürbistagliolini	25,00

### Fleisch:

Gebratene Poulardenbrust auf Waldpilzen mit Gemüse und Schwarzwurzel- Kartoffelgratin	18,00
Saltimbocca vom Kalb auf gebratenem Gemüse und Thymianpolenta	18,00
Rinderfilet an Pfeffersauce mit Broccoli und Pommes Dauphine	26,00

### Wild:

Rehnüsschen an Quittenconfit mit Rotkohl und Pommes Maccaire	26,00
Rehrücken an Preiselbeeren- Quitte mit Broccoli und Pommes Dauphine	31,00

### Käse und Dessert:

Italienische Käsevariation	8,00
Panna cotta an Kakisauce	6,00
Parfait von der Piemontkirsche an Zimtkirschragout	7,00
Panettone-Parfait mit Honig- Amarettosauce	7,00
Dessertvariation aus unserer Pâtisserie	8,00