

## MITTAGSMENÜ

VOM 18. BIS 21. MÄRZ 2020

### VORSPEISEN 21,50 €

Geflügel "Veloutée" mit frischen Erbsen,  
gebratenen Pilzen und Rahm aus der Normandie

\*\*\*

Zander Klößen auf Mangold Gemüse in Orangen Limetten Jus

\*\*\*

Rinderfilet nieder Temperatur gegart in Echalotten Vinaigrette mariniert  
Rucola Salat und Pecorino Käse

### HAUPTGERICHTE 23,50 €

Karlbacher Reh Ravioli auf einem Gemüse Panaché mit kandiertem Apfel

\*\*\*

Lammrücken auf gebratene Provenzalische Gemüse  
Blätterteig „Friand“

\*\*\*

Seeteufel Tournedos auf Parmesan Risotto, Fenchel Gemüse im Safran Sud

### DESSERT 10,50 €

Café Gourmand der süße Gourmet Teller aus unserer Patisserie

\*\*\*

Rhabarber Tartelette „Souflée“ mit Vanille Eis

\*\*\*

Käse Variation mit Feigen Gelée und Obst Brot

**3-Gang-Menü inkl. Amuse Bouche, Petit Four,  
1 Glas „Wein der Woche“ (0,1l) und Kaffee 39 €**

Gerne informieren wir Sie per Mail über unsere aktuelle Mittagskarte –  
hinterlassen Sie einfach Ihre E-Mail-Adresse an unserem Empfang.