



## Hauptgänge

Confit de Canard, Bratkartoffeln und Salat	20,50€
U.S Roastbeef mit Rotwein-Schalotten-Butter-Sauce, Marktgemüse und Bärlauch-Kartoffel-Püree	23,50€
* Irisches Lammkarée in Merlotsauce, frische Artischocken gefüllt mit Gemüse-Bulgur, Briout mit Mandeln und Ingwerschaum	31,00€
* Loup de mer auf der Haut gebraten, Ragout von Cherry- Tomaten und lauwarmer Kartoffelsalat mit Ficatelli-Wurst	27,50€
Gebratenes Zanderfilet auf Hummersauerkraut und Sauce von getrockneten Tomaten und Perlen-Kartoffeln	25,50€

\* Diese Gerichte sind Aktionspreise und gelten nicht für die  
Gutscheinbücher

Restaurant



## Unsere Weinempfehlung

### Weißwein:

2007 Le Colombier

Château Capion, Languedoc

0,2 l | 8,30 €

Rebsorte: Chardonnay, Roussanne, Viognier

Flasche 0,75 l | 31,50 €

### Rotwein:

2009 Vinotage, Gutb Nägelsförst, Baden Baden

0,2 l | 9,40€

Rebsorte: Tempranillo, Pinot Noir

Flasche 0,75 l | 35,00 €