

Hausmenü 24,00

Fischeintopf nach einem andalusischen Rezept
mit einer Sardellen Oliven Tapenade
oder

Kalbsherzsalat mit weißer Gemüse Vinigrette,
marinierten Frühlingszwiebeln und Artischocken

Tafelspitz vom Jungbullen
in Lausitzer Meerrettichsoße mit Boulliongemüse und Schloßkartoffeln
oder

Seeteufel auf gerahmten Austernsaitlingen
mit glatter Petersilie und gerösteten Pinienkernen an Quitten Risotto

Unsere Creme Brûlée mit einem Hauch von Ingwer

Kanzleimenü 35,00

Gurkensalat vom Chef
mit creme fraiche, Knoblauch und viel frischem Dill
oder

Ziegenkäse im Speck gebraten mit Mühlhäuser Pflaumenmus

Gefüllter Rücken vom jungen Sattelschwein
auf Senf Artischocken mit Süßkartoffelstampf
oder

Provenzialer Spieß von der Lammhüfte
auf einem warmen Ratatouille Salat und Rosmarin Kartoffeln

Kleine Käseauswahl

Moulloux au chocolate
mit Walnußbeis und heißen Sauerkirschen
oder

Crepe gefüllt mit Eis vom jungen Ziegenfrischkäse und Ahornsirup