

SAISONAL UND SINNLICH

Vorspeise / Hauptgang / Dessert € 52,90
Vorspeise / Suppe / Hauptgang / Dessert € 58,90
Vorspeise / Suppe / Sorbet / Hauptgang / Dessert € 61,90
Vorspeise / Vorspeise / Suppe / Sorbet / Hauptgang / Dessert € 68,90

VORSPEISEN

Geschmolzener Lachs mit Blumenkohl – Oliven Couscous,
Schalotten Buttercreme und Limettenmayonnaise € 13,90

Zitronen – Thymian Gnocchi mit in orientalischer Gewürzmilch
gegarter Maispoularde
als Vorspeise € 11,90, als Hauptgang € 18,90

SUPPE

Kohlrabi – Spargelsuppe mit Tatar von der Rotschwanzgarnele
und Passepierre Algen € 9,90

SORBET

Erdbeer Granité Margarita Style € 4,90

FLEISCH

Tagesempfehlung

Roastbeef mit frischem Spargel, Sauce Bernaise
und Bratkartoffeln € 28,90

Rinderfilet unter der Chilipecorino - Haube auf Holunder - Merlot Jus
mit Bärlauch - Rahmkohlrabi
und Kartoffel - Haselnuss Krapfen € 32,90

FISCH

Tagesempfehlung

DESSERT

Geschichtetes von Aprikosen und Joghurt mit karamellisierten Walnüssen
und Passionsfrucht Sorbet € 10,90

Weinbegleitung

3 Gläser 0,1 Liter € 14,- / 4 Gläser 0,1 Liter € 17,-

REGIONAL UND KLASSISCH

Vorspeise / Hauptgang / Dessert € 43,90
Vorspeise / Suppe / Hauptgang / Dessert € 51,90
Vorspeise / Vorspeise / Suppe / Hauptgang / Dessert € 61,90

VORSPEISEN

Gemischter Vorspeisenteller „Paulus“, eine Auswahl kleiner Köstlichkeiten € 14,90

Carpaccio vom Rinderfilet mit Basilikumpesto, Tomatensorbet und Rucola Salat im Parmesankörbchen € 13,90

Reibeküchlein mit hausgebeiztem Lachs und Honig – Senf - Dill Dip € 13,90

SUPPE

Hummercremesüppchen unter Sherryschaum mit gebratenen Edelfischen € 10,90

VEGETARISCH

Bunter Salat in Rosmarin – Honigdressing mit gebackenen Medaillons vom Ziegenkäse unter Honignüssen, als Vorspeise € 11,90, als Hauptgang € 18,90

Caesar Salad mit mariniertem, gebratenem Hühnerfilet
als Vorspeise € 10,90, als Hauptgang € 17,90

Vegetarische Variation rund um die Kartoffel und Gemüse mit Medaillon vom gebackenen Ziegenkäse und Trüffelravioli € 19,90

Trüffelravioli mit Parmesanschaum
als Vorspeise € 12,90, als Hauptgang € 19,90

FLEISCH

Bergisches Cordon bleu vom Schweinerücken mit Kottenbutterfüllung an Waldpilzrahmsauce mit herzhaften Bratkartoffeln € 19,90

Filetvielfalt mit Bratkartoffeln und saisonalem Gemüse
Rind unter der Kräuterkruste auf dunkler Jus / Saltimbocca vom Schwein auf Tomatensauce / Huhn im Knuspermantel auf weißer Balsamicosauce € 23,90

FISCH

Meeresvariation, drei Fischfilets gebacken, gebraten und gratiniert auf dreierlei Saucen mit schwarzem Piemont – Nussrisotto und saisonalem Gemüse € 22,90

DESSERT

Dreierlei von der Creme Brulée € 10,90
Dessertvariation aus vier süßen Leckereien € 12,90

Weinbegleitung

3 Gläser 0,1 Liter € 14,- / 4 Gläser 0,1 Liter € 17,-