



Vorspeise
Starter

Pfifferling – Cremésuppe
mit LachscROUTONS

*Chanterelle – Cream soup
with salmon croutons*

Hauptgang
Main Course

Tournedos vom Rinderfilet
an Rahm-Pfifferlingen und Rosmarin – Kartoffeln

*Tournedos of beef
with chanterelles in cream and rosemary – potatoes*

Dessert

Birnensorbet
auf frischen Erdbeeren und Pfefferminze

*Sorbet of Pear
with fresh strawberries and peppermint*

Kaffee oder Tee mit Pralinés
Coffee or Tea with Pralinés

Menü inklusive einem Glas Sekt auf Eis, einem Glas Merlot 0,1L
sowie einem Glas Mineralwasser:
Pro Person 29,00 Euro

*Menu included one glass of sparkling wine with ice, one glass 0,1Ltr of Merlot wine
and one glass mineral water:
Per Person 29,00 Euro*

Menü ohne Getränke: pro Person 24,00 Euro
Menu without beverages: per Person 24,00 Euro