

Menü I

Tartar vom geräucherten Wildlachs
an krossem Reibekuchen
mit Kräuter Crème fraîche
8,50 €



Medaillons vom Schweinefilet auf Pilzsauce
mit buntem Gemüse und Rösti
17,50 €



„Decksteiner Mühle“ Dessertvariation
7,50 €

Menü II

Gratinierter kleiner Ziegenkäse
mit Honig mariniert an Rucolasalat
8,50 €



Zitronensorbet
6,50 €



Medaillons vom Rind auf Pfeffersauce
mit Rösti und frischem Gemüse
19,50 €



Schokoladensoufflé an Sauerkirschragout,
Vanillesauce und Krokanteis
6,50 €

Menü III

Räucherlachs an kleinem Reibekuchen
und Crème fraîche
8,50 €



Rheinischer Sauerbraten mit Mandel-
Rosinensauce, Kartoffelklößen und
Apfelrotkohl
15,90 €



Apfelstrudel mit Vanillesauce
5,50 €

Menü IV

Jakobsmuscheln
auf Petersilien-Kartoffelpüree
12,00 €



Rinderkraftbrühe mit Gemüseeinlage
6,50 €



Kalbsrückenscheiben auf Schalottenjus
mit Blattspinat und Gnocchi
21,50 €



Tiramisu an einem Fruchtspiegel
6,50 €

Menü V

Möhren-Ingwer Süppchen
6,50 €



Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust
auf Orangen-Jus mit glasierten
Zuckerschoten und Butterspätzle
19,50 €



Duett von heller und dunkler
Mousse au Chocolat
6,50 €

Menü VI

Gambas an buntem Blattsalat
12,00 €



„Minestrone“ Gemüsesuppe
5,50 €



Argentinisches Rinderfilet
– am Stück gebraten-
mit Gemüse und Kartoffelgratin
26,50 €



Creme Brûlée mit frischem Obst
und einer Kugel Sorbet
6,50 €

Menü VII

Geräucherte Entenbrust mit Speck
und Croutons auf Saisonsalaten
in Himbeervinaigrette
8,50 €



Rahmsüppchen von Zuckerschoten
mit Minze und Crevetten
6,50 €



Argentinisches Roastbeef (rosa gebraten)
mit Sauce Bernaise, buntem Gemüse
und Kartoffelgratin
21,50 €



Zabaione an Fruchtspiegel
6,50 €