

Vorspeisen

- Carpaccio von Lachs und Zander mit Limonendressing und geröstetem Sesam
- Lachstatar und Forellenmousse auf Rucola
- Variationen von Räucherfisch mit Sahnemeerrettich, Preiselbeer- oder Apfelmeerrettich
- Hausgemachte Rösti mit Sauerrahm und Lachsstreifen
- Crevettencocktail
- Gebratene Crevetten und pikante Fleischbällchen aus der Riesenpfanne
- Gambas in Kräuteröl
- Meeresfrüchtesalat
- Schwarzwälder Rohschinken mit Melone
- Saftiger Hinterschinken mit Stangenspargel
- Carpaccio vom Rind:
 - Hauchdünn geschnittenes Rinderfilet, Parmesan, Kräuter, Essig und Öl
 - Poulardenbrüstchen auf Blattsalaten mit Balsamicodressing
 - Geflügelleberparfait mit Apfelgelee und Brioche
 - Kalbfleisch in Thunfischsauce
 - Feldsalat mit Himbeerdressing an gebratenen Austernpilzen
 - Ausgebackene Mozzarellasticks
 - Grüner Spargel im Sesammantel
 - Mariniertes Gemüse