

AUSWAHLKARTE

(Als berufener Euro-Toques Chef garantiere ich Ihnen regionale, saisonale sowie Lebensmittel ohne Zusatzstoffe)

Champagner-Senfcremesuppe mit karamellisiertem Staudensellerie
6,90 €

Hausgemachter zweierlei Dip mit Schreiner's Brotauswahl
6,50 €

Island Lachs gebeizt in Leinen und Buchenasche mit fermentierter Gurke,
blanchierter Senfsaat und Kartoffelcreme
kl. 12,50 € / gr. 17,50 €

Unser Wildkräutersalat in Granatapfelvinaigrette
mit Gambas in Chili-Knoblauchöl mariniert mit, Aioli und Brotauswahl
kl. 13,50 € / gr. 17,90 €

Buntes Gemüse-Kokos-Curry mit Mandel- Basmatireis und Wildkräutergrün
16,50 €

Gans Brust & Keule mit Kartoffelklößen, Apfelrotkohl, Maronen und
Bratapfel
29,90 €

Eichenhofschweinefilet rosa gegart auf karamellisierter Pfeffer- Whiskysauce
hausgemachten Bergblütenspätzle und Wildkräutersalat
23,50 €

Kikok-Hähnchenbrust „Supreme“ mit Alpencurry mariniert, Dijon-Senfsauce,
Kürbisstampf und sizilianischem Gemüse
19,90 €

Hirschragout in Preiselbeersauce mit hausgemachten Butterspätzle und
Rosenkohl
26,50 €

Steak vom heimischen Rind rückwärts gegart mit Pfeffersauce, Speckbohnen,
Portweinzwiebeln und Kräuterschmörkes
29,50

Mousse von der belgischen Zartbitterschokolade mit Fruchtspiegel
7,50 €