

AUSWAHLKARTE

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

Champagner-Senfcremesuppe mit karamellisiertem Staudensellerie
7,90 €

Unser Carpaccio mit Walnussöl und Barriqueessig mariniert,
Manchego-Käse, Salatbouquet und Brotauswahl
15,90 €

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

Teigtaschen gefüllt mit Pecorino und Feige mit sautiertem Babyspinat,
in Pinienkernbutter gerösteten Walnüssen und Manchego-Käse
16,90 €

Filet vom Thüringer Durocschwein mit Cognac-Pfefferrahmsauce,
hausgemachten Butterspätzle und Wildkräutersalat
24,90 €

Label Rouge Maispouladenbrust „Supreme“ frisch aus dem Ofen auf
buntem Pfannengemüse, Kartoffel-Meerrettich-Stampf und
Rotweinjus
24,90 €

Dry Aged Filet vom heimischen Rind rückwärts gegart mit Cognac-
Pfefferrahmsauce, Backkartoffel mit Alpencurrydip und gebratenem
Pilzragout
34,90 €

Mousse au Chocolat mit Brombeergrütze und Schokoladen-Pfeffer
7,50 €