



KLASSISCH

Menü I

Wachtelessenz

mit Thymianflädle

7,50

Medaillons vom Kalbsfilet

an Morchelrahmsauce

Gemüsekörbchen

feine Nudeln

28,00

Grand Marnier Eistorte

Schokoladen- und Orangensauce

9,50

Menü II

Shrimpscocktail

auf Eisbergsalat – Avocadospalten

12,50

Tranchen von der Rinderlende

an Sauce Béarnaise

Bohnenbündchen im Speckmantel

Kartoffelgratin

29,50

insel´s Dessertvariation

Himbeerparfait

Zweierlei Mousse au chocolat

Früchte der Saison

Grand Marnier

10,50

Zu allen Desserts servieren wir feinstes Gebäck und Florentinerle aus unserer Konditorei