

Vorspeise, Suppe, Salate:

Carpaccio vom Rinderfilet (dry aged) mit gehobeltem Parmesan	16,50 Euro
Vitello Tonnato	14,50 Euro
Carpaccio von der roten Beete mit gebratenem Oktopus und Calamari	16,50 Euro
Kürbiscremesuppe mit steirischem Kürbiskernöl und Croûtons	8,50 Euro
Potpourri von Blattsalaten	7,90 Euro
Feldsalat mit gebratenem Dörrfleisch und Croûtons	9,50 Euro

Hauptspeisen:

Fisch:

Fjordlachsfilet auf Rahmsauerkraut, dazu frische Gnocchis	22,50 Euro
Gegrilltes Filet vom Loup de Mer, in Salbeibutter, frischem Blattspinat und Schwenkkartoffeln	27,50 Euro

Vegetarisch:

Gegrilltes Gemüse und Rosmarinkartoffeln mit Büffelmozzarella gratiniert und Tomatensauce	18,50 Euro
Frische Linguinis mit weißer Trüffelsauce und frisch gehobeltem-Trüffel	19,50 Euro

Fleisch:

Medaillons vom Iberico-Schweinefilet (schwarzes Edelschwein aus Spanien, Freiland, nussiger Geschmack) auf Ratatouille, dazu Rosmarinkartoffeln und Kräuterbutter	23,50 Euro
Geschmorte Kalbsbäckchen in Burgundersauce, mit Apfelrotkohl und hausgemachten Semmelklößen	24,50 Euro
Kalbsrückensteak (Milchkalb) mit gebratenen Garnelen in Weißweinsauce, dazu Spitzkohl und frische Linguinis	32,50 Euro
Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Preiselbeeren und Anchovis, Bratkartoffeln und Salat	20,50 Euro
Rinderfilet (dry age) in Rotwein-Pfeffersauce mit Speckbohnen und getrüffeltem Kartoffelstampf	34,50 Euro
Lammnüsschen in Thymianjus mit Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln	27,50 Euro
Hirschbraten aus der Keule (sous-vide rosa gegart) mit Dornfelderperlen, Preiselbeeren, Apfelrotkohl und Kartoffelklößen	27,50 Euro

Dessert:

Sorbet-Variation	7,90 Euro
Crème Brûlée	8,90 Euro
Gebackenes Vanilleeis mit roter Grütze	9,50 Euro
Zweierlei Mousse au chocolat	10,50 Euro
Dreierlei von der Zwetschge (Tarte, Ragoût, Eis)	10,50 Euro
Topfenknödel, gefüllt mit Nougat, dazu Zwetschgenragoût	9,50 Euro

Annahmeschluss für warme Desserts
mittags 13:45 Uhr und abends 21:45 Uhr

Rabenhorst-Menue

Vitello tonnato

Frische Linguinis

in weißer Trüffelsauce und frisch gehobeltem Trüffel

Sorbet

Lammnüsschen

mit Thymianjus

Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln

Kleine Dessertvariation

69,00 Euro

Annahmeschluss

mittags 13:30 Uhr und abends 21:30 Uhr
