

Vorspeise, Salate, Suppe:

Melone mit ital. Landschinken	15,50 Euro
Carpaccio vom Rinderfilet (dry aged) mit gehobeltem Parmesan	16,50 Euro
Tatar vom Weideochsen mit Trüffelmayonaise	14,50 Euro
Potpourri von Blattsalaten	7,90 Euro
Rucolasalat mit frischem Parmesan und Buttercroûtons	11,50 Euro
Bärlauchcremesuppe mit Croûtons	8,50 Euro

Hauptspeisen:

Fisch:

Gebratenes Kabeljau-Loins mit frischem Blattspinat und Nudeln in Rahm	25,50 Euro
Gegrilltes Filet vom Loup de Mer, auf Spargelrisotto mit gegrillten Kirschtomaten	27,50 Euro

Vegetarisch:

Rotes Thaicurry mit Basmatireis	18,50 Euro
Frische Nudeln mit weißer Trüffelsauce und frisch gehobeltem-Trüffel	19,50 Euro

Fleisch:

Medaillons vom Filet vom ital. Edelschwein auf Chorizo-Paprika-Kartoffelragoût	26,50 Euro
Gebratener Kalbstafelspitz mit Spargelgemüse und Kartoffeln	22,50 Euro
Kalbrückensteak (Milchkalb) mit Morchelrahm, dazu Spitzkohl und frische Nudeln	32,50 Euro
Angus-Rinderfilet mit gebratener Entenstopfleber, Rotweinjus, gebackenem Blumenkohl und getrüffeltem Kartoffelstampf	34,50 Euro
Lammfilet auf Spinatgemüse, dazu Joghurt-Minz-Sauce und Rosmarinkartoffeln	27,50 Euro

Dessert:

Sorbet-Variation	7,90 Euro
Crème Brûlée	8,90 Euro
Erdbeeren aus Deutschland mit Vanilleeis und Sahne	8,90 Euro
Frische Heidelbeeren mit hausgemachtem Joghurteis	9,50 Euro
Trilogie Käse mit Trauben und Feigensenf	9,50 Euro

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

Rabenhorst-Menue

Vitello-tonnato-Röllchen

Spargelrisotto

Sorbet

Kalbsrückensteak

(Milchkalb)

mit Morchelrahmsauce

Spitzkohl und Karoffelkroketten

Kleine Dessertvariation

69,00 Euro

Annahmeschluss

mittags 13:30 Uhr und abends 21:30 Uhr
