

Vorspeise, Salate, Suppe:

Carpaccio vom Rinderfilet (Green feed) mit gehobeltem Parmesan	16,50 Euro
Drei Tapas Vitelo tonnato-Röllchen mit Kapernäpfeln, Melone mit ital. Landschinken, gebratene Chorizo auf Rucola	11,50 Euro
Sülze vom Kalbstafelspitz (hausgemacht) an Gurken-Tomatensalat	10,50 Euro
Panierter Schafskäse auf Ratatouille, dazu Honig-Rosmarin-Mayonnaise	9,50 Euro
Löwenzahnsalat mit gebratenem Dörrfleisch, pochiertem Ei und Croûtons	11,50 Euro
Potpourri von Blattsalaten	7,90 Euro
Currycremesuppe mit Würfeln von der Maispoularde	8,50 Euro

Hauptspeisen:

Fisch:

Frische Tagliolini mit Garnelen, Blattspinat, Knoblauch und Kirschtomaten	20,50 Euro
Lachsforelle, auf der Haut gebraten, auf Spinat-Risotto	24,50 Euro
Gegrilltes Filet vom Loup de Mer, auf Grillgemüse, dazu Rosmarinkartoffeln und Zitronendipp	27,50 Euro
Skeifilet-Loin mit zerlassener Butter, frischem Blattspinat und Dampfkartoffeln	27,50 Euro

Vegetarisch:

Rotes Thaicurry mit Basmatireis	18,50 Euro
Trüffel-Risotto mit frisch gehobeltem-Trüffel	19,50 Euro

Fleisch:

Geräuchertes Schweinefilet auf Rahmspitzkohl, dazu Gnocchis	20,50 Euro
Sous vide gegarter Kalbstafelspitz mit Morchelrahm, Spitzkohl und Kartoffelgratin	28,50 Euro
Rumpsteak unter der Meerrettichkruste auf Kartoffel—Zwiebel-Apfelstampf	27,50 Euro
Angus-Rinderfilet mit Sauce béarnaise gebackenem Blumenkohl und getrüffeltem Kartoffelstampf	32,50 Euro

Dessert:

Sorbet-Variation	7,90 Euro
Crème Brûlée	8,90 Euro
Erdbeersalat mit Minze und Basilikum	8,50 Euro
Rhabarber-Tarte mit Honig-Joghurteis	10,50 Euro
Zartbitter-Mousse au chocolat mit Erdbeer-Rhabarberragoût	10,50 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

Gegrillte Garnelen
mit Aioli am Spinatsalat

Sorbet

Angus-Rinderfilet
(green feed)
mit Sauce b ernaise
gebackenem Blumenkohl und
getrüffeltem Kartoffelstampf

Kleine Dessertvariation

69,00 Euro

Annahmeschluss
mittags 13:30 Uhr und abends 21:30 Uhr
