

Vorspeise, Suppe, Salate:

Strauchtomaten mit Edel-Büffelmozzarella und Basilikumdressing	12,50 Euro
Gebratene Entenstopfleber, mit Fleur de sel am Salatbukett	18,50 Euro
Carpaccio vom Rinderfilet mit gehobeltem Parmesan	14,50 Euro
Charantée-Melone mit italienischem Landschinken	12,50 Euro
Potpourri von Blattsalaten	7,90 Euro
Baby-Spinat-Salat mit frisch gehobeltem Parmesan	10,50 Euro
Nordsee-Krabben mit Sauce Aioli	14,50 Euro

Hauptspeisen:

Fisch:

Gegrilltes norwegisches Fjordlachsfilet mit Weißweinsauce	23,50 Euro
Kabeljau-Loins mit Weißweinsauce	27,50 Euro
Gegrilltes Doradenfilet in Salbei-Nussbutter	22,50 Euro

Vegetarisch:

Panierte Semmelklöße auf Rahmpfifferlingen, dazu ein bunter Salat (Keine Beilagensauswahl)	18,50 Euro
Frische Linguinis mit weißer Trüffelsauce und frischem Périgord-Trüffel (Keine Beilagensauswahl)	19,50 Euro

Fleisch:

Steak vom Ibericoschwein mit Kräuterbutter	22,50 Euro
Kalbstafelspitz (Sous vide gegart) mit Rahmpfifferlingen	24,50 Euro
Kalbsrückensteak mit Weinbergschnecken in Knoblauchsauce	27,50 Euro
Gegrilltes Rumpsteak (dry aged, Fleischgeschmack pur) mit BBQ-Sauce	26,50 Euro
Rinderfilet (Charolais-Rind) in Rotwein-Pfeffersauce	29,50 Euro
Lammfilet mit Thymianjus	27,50 Euro

Bitte wählen Sie Ihre Wunsch Beilage:

Sättigungsbeilage:

Rosmarinkartoffeln
Rucola-Kartoffelstampf
Bratkartoffeln
Frische Nudeln
Süßkartoffel-Pommes frites
Berner Rösti

Gemüsebeilage:

Frischer Baby-Blattspinat
Speckbohnen
gegrillte Zucchini
Rahmkohlrabi
Gebratene Pilze
gebratener Spitzkohl

Dessert:

Melonensüppchen mit Joghurteis	8,50 Euro
Sorbet-Variation	7,90 Euro
Crème Brûlée	8,90 Euro
Gebackenes Vanilleeis mit Aprikosen-Ragoût	9,50 Euro
Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne	8,50 Euro
Dreierlei von der Aprikose (Aprikosensorbet, Aprikosenragoût, Aprikosentarte)	12,50 Euro

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

Rabenhorst-Menue

Carpaccio vom Rinderfilet

Frische Linguinis

in weißer Trüffelsauce und frischen Périgord-Trüffel

Sorbet

Kalbssteak

mit gebratenen Pfifferlingen
in Schnittlauchsauce, Blattspinat
und Rosmarinkartoffeln

Dreierlei von der Aprikose

69,00 Euro

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