

*Starter + Dish + Dessert*  
*Vorspeise + Gericht + Dessert*  
**29 €**

*Starter / Dish or Dish / Dessert*  
*Vorpeise / Gericht oder Gericht / Dessert*  
**23 €**



### *Starters / Vorspeisen*

*Pastry with Leeks-Ham, Chives Sauce*  
*Knusprige Pastete mit Lauch-Schinken*  
*or / oder*

*Salmon marinated by the Chief*  
*Räucherlachs mariniert nach Chef's Art*  
*or / oder*

*Home-Made Rabbit/Foie Gras Terrine*  
*Hausgemachte Kaninchen/Entenleber-Terrine*  
*or / oder*

*Beef Consommé with Ravioli of Foie Gras*  
*Rindfleischbrühe mit Gänseleber-Raviolis*

### *Dishes / Gerichte*

*Grilled Leg of Lamb-Steak / Gegrilltes Lammkeulestück*  
*or / oder*

*Roasted Steaklet of Duck Breast / Gebratenes Entenbrustfilet*  
*or / oder*

*Veal with Cream Sauce and Mushrooms*  
*Kalbsfleisch mit Rahmsoße und Pilzen*  
*or / oder*

*Grilled Sirloin Steak / Gegrilltes Lendenstück*  
*or / oder*

*Hake with Cream Sauce and Pasta / Kohlfisch mit Rahmsoße und Nudeln*

### *Desserts*

*“Sablé” Cookie with Warm Apples, Cinnamon Ice Cream*  
*„Sablé“ Biskuit mit Warmen Äpfeln und Zimteis*  
*or / oder*

*Chocolate “Gourmand”, Raspberries Ice Cream*  
*Lauwarmer „Gourmand“ aus Schokolade, Himbeereneis*  
*or / oder*

*Frozen Mousse with Walnuts and Grand Marnier*  
*Eis-Mousse mit Nußstückchen und Grand Marnier*  
*or / oder*

*Bananas Strudel, Coconut Ice Cream and Warm Chocolate Sauce*  
*Bananen-Strudel mit Kokosnußeis und Schokoladensoße*