

*Wochenmenü
Menu of the Week*

**Marinierte Blattsalate mit sonnengetrockneten Tomaten aus Mallorca,
gepickelten Pilzen, Parmesanscheiben und grünen Oliven**

Marinated lettuce with sun-dried tomatoes from Mallorca,
pickled mushrooms, Parmesan slices and green olives



Krustentierschaumsuppe

Crustacean soup



„John Stone Rinderfiletstreifen“

mit Paprika-Rahmsauce, hausgemachten Spätzle und frischer Gemüse garnitur

„John Stone beef filet stripes“ with bell pepper cream sauce, homemade spaetzle and fresh vegetables



„Marillen Palatschinken“

Frischkäse-Mascarpone-Creme, Palatschinken, Butter Crumbles und hausgemachtes Marillen-Sorbet

Cream cheese-mascarpone cream, pancakes, butter crumbles and homemade apricot sorbet

4-Gang Menü € 46,00

4-course menu € 46,00

Halbierter Rindermarkknochen im Ofen gebacken
mit Maldon Salz, grobem Pfeffer, frischer Petersilie und Baguette

Halved beef marrowbone baked in the oven

with Maldon salt, coarse pepper, fresh parsley and baguette

€ 14,90

„Marillen Palatschinken“

Frischkäse-Mascarpone-Creme, Palatschinken, Butter Crumbles und hausgemachtes Marillen-Sorbet

Cream cheese-mascarpone cream, pancakes, butter crumbles and homemade apricot sorbet

€ 9,50