

Vorspeisen

Tagessuppe	€ 6,00
Caprese-Salat mit bunten Tomaten und frischem Basilikum	€ 11,50
Salat-Bowl I mit Couscous, roter Bete, Fetakäse, Rucolasalat, karamellisierten Walnüssen und einer Erdbeer-Kräutervinaigrette	€ 12,50
Salat-Bowl II mit zweifarbiger Quinoa, Kidney Bohnen, Mango, Büffel-Mozzarella, gemischten Blattsalaten und Joghurt-Dressing	€ 15,50
Rollen vom hausgebeiztem Lachs mit Rucolasalat mariniert mit Balsamico-Dressing, dazu hausgemachte Rösti	€ 14,00
Kräuter-Matjesfilet mit Hausfrauensoße und einem Salatbouquet	€ 13,50

Hauptgerichte

Rumpsteak auf einer Demi-Glace-Sauce mit Prinzessbohnen und gebratenen Rosmarinkartoffeln	€ 25,50
Wiener Kalbschnitzel mit knusprigen Bratkartoffeln und frischem Gurkensalat	€ 22,50
Hähnchenstreifen mariniert in Sojasoße, Thymian und Knoblauch dazu Rote Beete-Herzoginkartoffeln, Sous-vide gegartes Gemüse und Demi-Glace-Sauce	€ 22,50
Gebratenes Lachsfilet auf cremigem Kartoffelpüree, zweifarbig geschmorten Paprika und selbstgemachter Dillsauce	€ 20,50
Gebratenes Saiblingsfilet auf Spätzle und glasierten zweifarbigen Möhren mit Zitronensoße	€ 22,50
In Chili-Öl marinierte Garnelen im Fettuccine-Nest mit Spinat und Curry-Kokos-Soße	€ 20,50

Aurum

RESTAURANT

Vegetarische Gerichte

Traditionelles indisches Curry mit gebratenem Gemüse und Kräuter-Basmatireis € 17,50

Cremiges Pilzrisotto € 16,50

Für unsere jungen Gäste

Kleines Kalbsschnitzel mit rahmigen Erbsen und Pommes € 8,50

Fischfilet mit Cornflakesschuppen, rahmigen Erbsen und Pommes € 8,50

Fettuccine mit Tomatensoße € 7,00

Dessert

Selbstgemachte Mascarponebällchen mit Vanille-Kokoscreme und Aprikosenkompott € 8,50

Ruby-Schokoladen-Creme Brûlée mit Beerengrütze € 7,50

Kugel Eis von der Schokoladenmanufaktur „Dolci Note“ € 2,00