



Crème de la Paran



Crème de la Parron

Vorspeisen

Hausgemachte Ochsenschwanz-Ravioli Babyleaf-Spinat Trüffelschaum	18,80 €
Gegrillte Jakobsmuscheln Kürbis-Terrine Petersilienschaum	19,80 €
Ziegenkäse-Mousse Feldsalat Cranberry-Gel karamellisierte Walnüsse	17,50 €

Suppen

Grüner Apfel-Erbesen Suppe Camembert Crostini	11,50 €
Schwarzwurzel-Creme-Suppe Maronen Granatapfel	9,80 €



Crème de la Parron

Intermezzo (Zwischengang)

Edelwild-Gulasch Pappardelle Haselnüsse Preiselbeeren	22,00 €
Geschmorte Aubergine Joghurt Minzöl Wildkräuter	16,80 €
Steinpilz-Risotto Pancetta-Chip Parmesan	15,80 €
Rote Bete Nudeln Walnuss-Pesto - Mit gegrillten Gambas	15,50 € 24,80 €
Hausgemachte Süßkartoffel-Gnocchi Apfel-Spinat-Sauce Räucherlachs	18,50 €



Crème de la Parran

Hauptgang

Australian Ocean Beef Rumpsteak Spitzkohlgemüse Röstkartoffeln	36,50 €
In Portwein geschmorte Ochsenbacke Püree von Petersilienwurzel bunte Möhren Trauben	30,50 €
Hirschkalbsrücken aus Neuseeland Preiselbeer-Jus Rotkohl Petersilienspätzle	38,50 €
Kabeljaufilet Gegrillte Kürbisspalten weiße Bohnen-Mandel-Creme Rote Bete-Schaum	33,00 €
Poulardenbrust vom Maishuhn Steinpilzfüllung Ratatouille-Gemüse Kräuter-Drillinge	28,50 €

Dessert

Crème brûlée von der Tonkabohne	9,80 €
Walnuss-Honig Parfait Pochierte Birne Schokoküchlein	12,50 €
Orangen-Zimt Mousse Karamellisierte Kakispalten	10,50 €



Crème de la Parron

Hits for Kids

Hähnchengeschnetzeltes mit Bandnudeln	12,00 €
Kleines Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes	10,00 €
Crispy Chicken mit Pommes	11,50 €