



Vorspeisen

Lachs aus der Currybeize
mit Hummus und Pflücksalat € 23.--

Salatbowl
mit geräucherter Entenbrust
und Granatapfelkerne € 17.--

Blattsalate
in Senfdressing € 7.50

* * *

Suppen

Zwiebellauchsuppe € 8.--

zusätzlich mit:

gebratener Wachtelbrust € 12.--

Consommé vom Weiderind
mit Kräuterstrudel € 8.50

* * *

Warme Vorspeise

Lasagne
vom Ochschwanz
mit Kohlrabi € 22.50

* * *

Hauptgerichte

Semmelnocken
mit zweierlei Kohlrabi
und Blauschimmelkäse € 23.--

Wolfsbarschfilet
mit weißer Balsamicosoße,
Polenta und gebratenen Trevisano € 38.--

Kikok-Hähnchenbrust
mit Mango-Chili-Gemüse
und Mie-Nudeln € 28.50

Kalbsnieren an Estragonsenfsoße
mit Gemüse und Bratkartoffeln € 26.--

Rinderfilet an Gänseleberjus
mit getrüffeltem Kohlrabigemüse
und Kartoffelkrapfen € 44.--

Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken
mit Spitzkohl und Spätzle € 33.50

* * *

Gerne weisen wir Sie darauf hin, dass wir für Allergiker eine Speisekarte mit Kennzeichnung der Allergene sowie den Zusatzstoffen bereithalten.

Romantik-Menü

(bis 20.30 Uhr)

Lachs aus der Currybeize
mit Hummus und Pflücksalat

Zwiebellauchsuppe

Rinderfilet an Gänseleberjus
mit getrüffeltem Kohlrabigemüse
und Kartoffelkrapfen

Gefüllte Strudelblätter
mit Mascarpone, Früchteragout
und Passionsfruchtsorbet

€ 83.50

* * *

Desserts

Fruchtsorbet
mit hauseigenem Secco
aufgegossen € 11.50

Gefüllte Strudelblätter
mit Mascarpone, Früchteragout
und Passionsfruchtsorbet € 14.50

- Kleiner Abschluss -
Espresso mit Pistazieneis € 5.80

* * *

Französischer Rohmilchkäse
mit Feigensenf € 16.--