



Vorspeisen

*Kleiner gemischter Blattsalat
mit Wildkräutern
Limonen Dressing
und Buttercroûtons*

€ 6,00

*Carpaccio vom Rinderfilet
mit Pesto-Rucola Salat,
Pinienkernen
und Parmesan-Chip*

€ 17,50

*Ziegenfrischkäse
mit Thymianhonig gratiniert
Tomaten-Concassée und
Basilikum Pesto*

€ 10,50

*Hausgebeizter Lachs
mit Preiselbeer-Meerrettich,
Hummerkrabbe
und Kartoffelrösti an Salatbouquet*

€ 14,50



Suppen

*Kräuterschaumsüppchen
mit Pistazienklößchen*

€ 8,00

*Consommé vom Rind
mit feinen Gemüsestreifen
und Schnittlauch-Celestine*

€ 8,00

Sorbet

*Sorbet
vom grünem Apfel mit Prosecco*

€ 6,00

Veganes Gericht

*Feines Gemüseragout
auf Kokos-Curry Sauce
und Duftreis*

€ 14,50



Nudelgericht

„Trüffel Saccottini“

Hausgemachte Nudelsäckchen

mit Trüffel-Ricotta Füllung

Trüffelbutter und frisch gehobeltem Trüffel

€ 19,00

Feines aus Fluss und Meer

Vermählung von Zander und Lachs

mit Garnele, Rieslingschaum und

feinen Gemüsestreifen

€ 23,00

*Zu unserer Küchenphilosophie gehört es, dass alle Gerichte frisch zubereitet werden
und gerade, weil wir frisch für Sie kochen, kann es zu Wartezeiten kommen,
für die wir Sie schon jetzt um Verständnis bitten.*



Hauptgerichte mit Fleisch

<i>Gegrillte Schweinemedallion mit Pilzrahmsauce und hausgemachten Spätzle</i>	€ 21,00
<i>Wiener Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln, Gurkensalat</i>	€ 23,00
<i>Entenbrust auf Rahm- Spitzkohl Feigensoße und Kartoffelnocken</i>	€ 24,00
<i>Lammrücken mit Oliven- Tomaten-Concassée, Pflaumensauce Thymiankartoffel und Speckbohngemüse</i>	€ 26,00
<i>Black Angus Rumpsteak mit Portwein-Charlottenbutter Bratkartoffeln und gegrillten Champignons</i>	€ 25,00
<i>Rinderfilet in Kräuterkruste auf Portweinjus Kartoffel-Gratin und Frühlingsgemüse</i>	€ 28,00

*Zu unserer Küchenphilosophie gehört es, dass alle Gerichte frisch zubereitet werden
und gerade, weil wir frisch für Sie kochen, kann es zu Wartezeiten kommen,
für die wir Sie schon jetzt um Verständnis bitten.*



Dessert

*Sorbet Variation
von Mandarine und grünem Apfel
mit Prosecco*

€ 6,00

*Vanille-Amaretto-Eisparfait
mit exotischem Fruchtsalat
und Saucenspiegel*

€ 8,00

*Crème Brûlée
mit Ananas Sorbet*

€ 8,00