



## *Vorspeisen*

*Kalte und warme Anti Pasti Variation;  
mit gegrilltem Gemüse, sautierten Pilzen, Serrano Schinken,  
gebratene Garnele und Büffel Mozzarella*

€ 13,50

*Französischer Ziegenfrischkäse  
unter der Honig-Thymian-Kruste  
mit Blattsalaten*

€10,50

*Büffelmozzarella mit Kirschtomaten  
und Basilikum Pesto*

€ 9,50

*Wildkräutersalat  
mit gebratenen Speck und Parmesan*

€ 8,00

*Rucola Salat in weißen Balsamico Dressing  
mit Kirschtomaten und Parmesanspäne*

€ 7,00

*Vorspeisen Salat € 5,50*

*Beilagen Salat € 3,50*



## *Suppen*

<i>Essenz von der Fleischtomate mit Basilikumnocken</i>	€ 7,00
<i>Geeiste Gurkensuppe mit Räucherlachrose</i>	€ 8,00

## *Sorbet*

<i>Sorbet von der Zitrone mit Frischer Minze</i>	€ 6,00
--	--------

## *Zwischengerichte*

<i>Krosser Kartoffel Rösti an einer Räucherlachsrose mit Sahnemeerrettich und Salatbouquet</i>	€ 12,90
<i>Drei gebratene Lammkotelets auf einem Rucola Beet</i>	€ 14,00



## *Nudelgerichte*

*Tagliatelle mit Lachsfiletstreifen  
und frischem Blattspinat  
in einer feinen Weißwein-Sahne -Soße*

€ 14,90

*Tagliatelle  
mit gebratenen Rinderfiletstreifen  
und aromatischen Steinchampignons  
in Sahne-Parmesan-Soße*

€ 15,90

*„Trüffel Saccottini“  
Hausgemachte Nudelsäckchen mit  
Trüffel-Ricottafüllung an leckerer Parmesancreme  
Trüffelbutter und frisch gehobeltem Trüffel*

€ 19,00

*Bandnudeln an Taleggio Käsesoße  
mit Erdbeeren und rosa Pfeffer*

€ 14,50



## *Veganes Gericht*

*Gemüseragout in Curry Kokossauce  
mit Basmatireis*

€ 15,00

## *Feines aus Fluss und Meer*

*Auf der Haut gebratenes Lachsfilet  
auf Champagner Soße mit gegrillten Zucchini  
und Kräuter-Tagliatelle*

€ 24,00

*Filet vom Zander auf Tomatenragout  
und Blattspinat mit Kartoffelpüree*

€ 24,00



# *Frische Pfifferlinge*

## *Vorspeisen*

*Bunter Salat mit gebratenen Pfifferlingen und Speck* (kleine Portion) € 10,50

*Rahmpfifferlinge mit Serviettenknödel* (kleine Portion) € 9,50

## *Suppe*

*Rahmsuppe von frischen Pfifferlingen mit Croûtons* € 7,90

## *Hauptgerichte*

*Bunter Salat mit gebratenen Pfifferlingen und Speck* (normale Portion) € 18,90

*Rahmpfifferlinge mit Serviettenknödel* (normale Portion) € 17,80

*Pasta in würziger Pfifferlings-Rahmsoße  
und Strauchtomaten* € 14,90

*Argentinisches Rumpsteak  
mit gebratenen Pfifferlingen und Thymiankartoffeln* € 25,00

*Gegrillter Lachs auf Limettenrahm, gebratenen Pfifferlingen  
und Rosmarinkartoffeln* € 28,00





## *Hauptgerichte mit Fleisch*

*Kurzgebratene Filetspitzen  
vom Rinder und Schweinefilet  
in grüner Pfeffersauce  
mit Gemüse und Spätzle* € 19,00

*Iberico Schweinerücken  
auf Kräuter Risotto  
umlegt mit Sommergemüse und Madeira Sauce* € 24,00

*Barbarie Entenbrust  
mit karamellisierten Trauben auf Portweinsauce  
mit Zuckerschoten und Herzoginkartoffeln* € 21,00

*Medaillons vom Kalb  
in feiner Safransauce  
serviert mit Risoleekartoffeln und geschmortem Zucchini* € 24,00

*Lammrücken unter der Parmesankruste  
mit Ratatouille Kartoffelgratin auf Schalotten-Estragon-Sauce* € 26,00

*Black Angus Rumpsteak  
mit Kräuterbutter dazu Pilzragout  
und Bratkartoffeln* € 25,00

*Rinderfilet in der Pommery-Senf-Kruste  
auf Rotweinschalotten und Rosmarinkartoffeln* € 29,00



## *Dessert*

*Sorbet von der Zitrone mit Frischer Minze* € 6,00

*Weißes Schokoladenmousse  
mit Passionsfruchtschaum und Himbeeren* € 8,00

*Frischer Erdbeersalat mit Topfenschaum  
und Erdbeersoße* € 9,00

*Vitalbecher  
Erfrischend leichte Kombination  
aus leckerem Joghurteis, fruchtigem Erdbeereis  
und Natur Joghurt graniiert mit köstlichen Früchten* € 7,00

*Schwarzwaldbecher  
Klassische Eis Kreation mit Kirschen,  
Sahne und einem Schuss Kirschwasser* € 8,00