

UNSERE MENÜ – EMPFEHLUNGEN

Menü 1

Gebratene Seawater Garnelen,
Tomaten- Brot- Salat,
marinierte Blattsalate,
Balsamicovinaigrette

Zanderfilet auf Blattspinat, Rieslingsoße,
Rotweinschalotten,
Kartoffelpüree

Crème Brûlée, Gewürzorangefilets

€ 43,00

Menü 3

Cremesuppe von
Schwarzwurzeln

Schweinefilet unter der Parmesanhaube
Portweinjus, Ratatouille,
gebratene Rosmarinkartoffeln

Dreierlei Eis mit frischen
Früchten

€ 32,00

Menü 2

Mariniertes Rindercarpaccio,
Grana Padano, Blattsalate,
geröstete Pinienkerne

Cremesuppe von
Schwarzwurzeln

Kalbsfilet mit Kräuterhaube, Portweinsoße,
Schwarzwurzeln á la creme,
Kartoffelplätzchen

Crêpes Roulade gefüllt mit Topfencreme,
frische Früchte,
Schokoladeneis

€ 50,00

Menü ohne Suppe € 43,50

APERITIFEMPFEHLUNG

Gin Chilla (Kombination aus acht erlesenen, bayerischen Kräutern, feinsten Wacholderbeeren) aufgegossen mit Rieslingsekt € 5,50

VORSPEISEN / SUPPE / ZWISCHENGERICHTE

Steinchampignons, Tomatenbruschetta, Grana Padano, gemischte Blattsalate € 9,50

Gebratene Seawater Garnelen, Tomaten- Brot- Salat, marinierte Blattsalate, Balsamicovinaigrette,

Vorspeise	€ 14,50
Hauptgang	€ 25,50

Mariniertes Rindercarpaccio, Grana Padano, Blattsalate, geröstete Pinienkerne € 12,50

Gebratene Wachtelbrust, Weißweinsrisotto, Schwarzwurzel, Portweinjus € 14,50

Artischockenherzen, Basilikumpesto, Grana Padano, marinierte bunte Salate, Croutons € 10,50

Tomatenbruschetta, Grana Padano, marinierte Blattsalate € 7,50

Cremesuppe von Schwarzwurzeln € 6,50

FLEISCH

Schweinefilet unter der Parmesanhaube, Portweinjus,
Ratatouille, gebratene Rosmarinkartoffeln € 19,50

Kalbsfilet mit Kräuterhaube, Portweinsoße,
Schwarzwurzeln á la creme, Kartoffelplätzchen € 27,00

Lammrücken auf Spitzkohl in Rahm, Rotweinjus,
gebratene Kartoffelwürfel mit Rosmarin € 24,00

Cordon Bleu vom Schweinefilet mit Kochschinken und Käse gefüllt,
Pfeffersoße, glasierte Möhren, Kartoffelpüree € 19,50

Tagliatelle mit Garnelen, Krustentierschaum, Wurzelgemüse € 24,50

FISCH

Gebratener Heilbutt, Rote Bete, Dijon Senf Soße,
Kartoffelpüree € 23,50

Zanderfilet auf Blattspinat, Rieslingsoße, Rotweinschalotten,
Kartoffelpüree € 24,00

DESSERT

Crème Brûlée, Gewürzorange filets	€ 7,50
Dreierlei Eis mit frischen Früchten	€ 8,50
Crêpes Roulade gefüllt mit Topfencreme, frische Früchte, Schokoladeneis	€ 8,50

DIGESTIFEMPFEHLUNG

Grappa

La Trentina Morbida	41%	2 cl	€ 3,50
Le Diciotto Lune	41%	2 cl	€ 4,50
Giare Amarone	41%	2 cl	€ 6,00
Grappa Tasting 3 x 0,1cl			€ 6,20

KAFFEE

Espresso oder Kaffee, Schümli von Huth-Kaffee	€ 2,20
Cappuccino	€ 2,50