

# UNSERE MENÜ – EMPFEHLUNGEN

## Menü 1

Hausgemachte Perlhuhnravioli,  
Bärlauchsoße,  
deutscher weißer Spargel

\*\*\*

Zanderfilet auf Blattspinat, Rieslingsoße,  
Rotweinschalotten,  
Kartoffelpüree

\*\*\*

Crème Brûlée, Gewürzorange filets

€ 40,00

## Menü 3

Kohlrabi Schaumsuppe mit Croutons

\*\*\*

In Rotwein geschmorte Kalbstafelspitz,  
Spitzkohl in Rahm,  
feines Kartoffelpüree, glasierte Möhren

\*\*\*

Dreierlei Eis mit frischen  
Früchten

€ 34,00

## Menü 2

Mariniertes Rindercarpaccio,  
Grana Padano, Blattsalate,  
geröstete Pinienkerne

\*\*\*

Kohlrabi Schaumsuppe mit Croutons

\*\*\*

Lammrücken mit Kräuterkruste, Rotweinjus,  
mediterranes Schmorgemüse, gebratene  
Kartoffelwürfel

\*\*\*

Rosmarin Panna Cotta, Stracciatella Eis,  
frische Früchte

€ 51,00

Menü ohne Suppe € 44,00

## 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

Garnelen in Knoblauch, Chilli, Olivenölsud gegart, Kirschtomaten, Kräuter, ofenfrisches Baguette

4 Stück	Vorspeise	€ 14,50
7 Stück	Hauptgang	€ 25,50

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

Milder Ziegenkäse in Kataifiteig gebacken auf Mango mit mariniertem Blattsalat € 11,50

Wachtelbrust mit Weißweinrisotto, Portweinjus, Frühlingsgemüse, Rosechampignons	Vorspeise	€ 14,50
	Hauptgang	€ 24,50

Hausgemachte Perlhuhnravioli, Bärlauchsoße, deutscher weißer Spargel	Vorspeise	€ 10,50
	Hauptgang	€ 16,50

Kohlrabi Schaumsuppe mit Croutons € 7,00

## **FLEISCH**

Gebratene Rouladen vom Schweinefilet mit Serrano Schinken,  
Parmesan und Salbei gefüllt, Portweinjus, Pinienkernspinat  
Rosmarinkartoffeln € 20,00

Rinderfilet auf zweierlei Bohnen, Rotwein- Schalottensoße,  
Kartoffellasagne €29,00

Lammrücken mit Kräuterkruste, Rotweinjus,  
mediterranes Schmorgemüse, gebratene Kartoffelwürfel € 26,50

In Rotwein geschmorter Kalbstafelspitz, Spitzkohl in Rahm,  
feines Kartoffelpüree, glasierte Möhren € 21,50

## **FISCH**

Saltimbocca vom Heilbutt, Rieslingsoße, Weißweinrisotto,  
Frühlingsgemüse € 24,50

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

## DESSERT

Crème Brûlée, Gewürzorange filets	€ 7,50
Dreierlei Eis mit frischen Früchten	€ 8,50
Rosmarin Panna Cotta, Stracciatella Eis, frische Früchte	€ 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			€ 7,00

## KAFFEE

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