

UNSERE MENÜ – EMPFEHLUNGEN

Menü 1

Gebratene Seawater Garnelen
mit Tomaten- Brot- Salat
Parmesan-Basilikum-Pesto, Pinienkerne,
marinierte Blattsalate

Arktische Lachsforelle, Cashewkerne,
Parmesankartoffelpüree,
buntes Wintergemüse, Rieslingsoße

Crème Brûlée, Früchte,
Vanille Eis

€ 48,00

Menü 3

Exotische Kürbissuppe
mit Curry und Ingwer, Croutons

In Rotwein geschmorte Kalb-Semmerolle,
buntes Wintergemüse,
Kartoffelpüree

Dreierlei Eis mit frischen Früchten

€ 38,00

Menü 2

Frische Steinchampignons
mit marinierten Blattsalaten
und Tomaten Crostini

Exotische Kürbissuppe
mit Curry und Ingwer, Croutons

Rosa gebratene Bauernentenbrust
auf Rahmspitzkohl und Vichykarotten,
Portweinjus, gebratene Kartoffeltaler

Ricotta-Törtchen mit marinierten Kirschen
und Schokoladeneis

Menü 4gang € 50,00

Menü ohne Suppe € 42,00

APERITIFEMPFEHLUNG

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

VORSPEISEN / SUPPE / ZWISCHENGERICHTE

Gebratene Seawater Garnelen mit Tomaten- Brot- Salat Parmesan-Basilikum-Pesto, Pinienkerne, marinierte Blattsalate	Vorspeise	€ 15,50
	Hauptgang	€ 26,50
Mariniertes Carpaccio vom Rinderfilet, Grana Padano, Blattsalat, geröstete Pinienkerne		€ 13,00
Gebratene Jakobsmuscheln, Chicorée-Orangen-Salat und Orangen-Paprika-Vinaigrette		€ 14,00
Frische Steinchampignons mit marinierten Blattsalaten und Tomaten Crostini		€ 11,50
Hausgebeizter Ikarimilachs auf Rahmsauerkraut, Kartoffelrösti, Limonen crème fraîche, Röstzwiebeln		€ 14,00
Tomaten Bruschetta, Parmesan, marinierte Blattsalat		€ 8,50
Exotische Kürbissuppe mit Curry und Ingwer, Croutons		€ 8,00

FLEISCH

Gebratenes Hirschfilet und geschmorte Hirschkeule,
Preiselbeersauce, glasierte Möhren, Selleripüree,
gebratene Kartoffelschnitte, karamellierte Birne € 28,00

Lammrücken unter der Kräuterhaube auf Rahmspitzkohl,
Rotwein-Schalottensauce, Kartoffelrösti € 27,50

In Rotwein geschmorte Kalb-Semmerolle, buntes Wintergemüse,
Kartoffelpüree € 24,00

Schnitzel Wiener Art, Steinchampignons à la crème,
Bratkartoffeln, Salatteller € 19,50

Rosa gebratene Bauernentenbrust
auf Rahmspitzkohl und Vichy Karotten,
Portweinjus, gebratene Kartoffeltaler € 24,50

FISCH

Zanderfilet auf Rieslingrahm, Serranoschinkenchip, Weintrauben,
beurre blanc, Kartoffelpüree € 24,00

Arktische Lachsforelle, Cashewkerne, Parmesankartoffelpüree,
buntes Wintergemüse, Rieslingsauce € 26,50

DESSERT

Crème Brûlée, Vanille Eis, Früchte € 8,50

Ricotta-Törtchen mit marinierten Kirschen und Schokoladeneis € 8,50

Dreierlei Eis mit Früchten € 8,50

DIGESTIFEMPFEHLUNG

Slyrs, Bavarian Single Malt Whisky, Lantenhammer 43% 4 cl - € 7,50

Haselnussgeist, Piekfeine Brände, Birgitta Rust 40% 2 cl - € 5,00

KAFFEE

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

Cappuccino € 2,50