

Unsere Menüempfehlung

Menü 1

Gebratene Riesengarnelen
auf Antipasti Salat mit Balsamico,
Wildkräutersalat, Basilikum,
geröstete Brotwürfel, Pinienkerne,
Grana Padano

Gebratenes Zanderfilet
auf jungem Rahmkohlrabi,
Portweinbutter, Kräutersaitlinge,
getrübtes Kartoffelpüree

Crème Brûlée, Früchte,
Vanille Eis

€ 48,00

Menü 2

Mariniertes Carpaccio vom Rinderfilet,
Grana Padano, Blattsalat,
geröstete Pinienkerne

Spargelcremesuppe mit jungem Lauch
und Croutons

Lammrücken unter der Bärlauchhaube
auf Spitzkohl in Rahm, junge Möhren,
Rotwein - Schalotten - Reduktion,
gebratene Kartoffelterrinen

Joghurt Panna Cotta, Maracujasorbet,
Amarettini-Crunch,
Erdbeerkompott

Menü 4gang € 55,00
Menü ohne Suppe € 47,00

Vegetarisches Menü

Antipasti Salat mit Balsamico,
Wildkräutersalat, Basilikum, geröstete
Brotwürfel, Pinienkerne,
Grana Padano

Spargelcremesuppe mit jungem Lauch
und Croutons

Risotto Bianco, Kräutersaitlinge,
grüner und weißer Spargel

Dreierlei Eis mit frischen Früchten

Menü 4gang € 43,00
Menü ohne Suppe € 35,00

Bitte informieren Sie den Service über eventuelle Allergien und Unverträglichkeiten

APERITIFEMPFEHLUNG

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

VORSPEISEN / SUPPE / ZWISCHENGERICHTE

Mariniertes Carpaccio vom Rinderfilet, Grana Padano, Blattsalat, geröstete Pinienkerne € 13,00

Gebratene Kräutersaitlinge
marinierter Wildkräutersalat, Trüffeldressing, Tomatencrostini € 11,50

Tomaten Bruschetta, Parmesan, marinierte Blattsalat € 8,50

Gebratene Wachtelbrust, Portweinjus,
grüner und weißer Spargel, Trüffelrisotto
Vorspeise € 15,50
Hauptgang € 28,00

Gebratene Riesengarnelen auf Antipasti Salat mit Balsamico,
Wildkräutersalat, Basilikum, geröstete Brotwürfel, Pinienkerne,
Grana Padano
Vorspeise € 14,50
Hauptgang € 26,50

Spargelcremesuppe mit jungem Lauch und Croutons € 8,00

FLEISCH

Saltimbocca vom Iberico Schwein, Rotweinbutter, grüner Spargel,
Risotto Bianco € 28,00

Gebratenes Rinderfilet auf frischen Bohnen,
Rotweinjus und Sauce Bernaise, hausgemachter Kartoffelrösti € 30,00

Cordon Bleu vom Schweinefilet
mit Butterkäse und Serrano Schinken gefüllt,
Portweinjus, junger Kohlrabi und Erbsen in Rahm, Kartoffelpüree € 23,00

Lammrücken unter der Bärlauchhaube
auf Spitzkohl in Rahm und jungen Möhren,
Rotwein – Schalotten Reduktion, gebratene Kartoffelterrinen € 28,50

FISCH

St. Pierre und Garnele, Safran-Riesling Soße, Risotto Bianco,
zweierlei Ofenpaprika € 28,00

Gebratenes Zanderfilet auf jungem Rahmkohlrabi,
Portweinbutter, Kräutersaitlinge, getrüffeltes Kartoffelpüree € 28,00

DESSERT

Crème Brûlée, Vanille Eis, Früchte	€ 8,50
Joghurt Panna Cotta, Maracujasorbet, Amarettini-Crunch, Erdbeerkompott	€ 9,50
Dreierlei Eis mit Früchten	€ 9,00

DIGESTIFEMPFEHLUNG

Williamsbirnenbrand, Lantenhammer	42%	2 cl - € 4,50
Waldhimbeergeist, Lantenhammer	42%	2 cl - € 4,50

KAFFEE

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