

## 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, mariniertes Wildkräutersalat, Trüffeldressing, Tomatencrostini  
€ 11,50

Hausgemachte getrüffelte Perlhuhn Ravioli, Sauce beurre blanc, grüner Spargel,  
Vorspeise € 12,50  
Hauptgang € 18,50

Gebratene Wachtelbrust, Portweinjus, Kräutersaitlinge, Caesar Salat, Gemüsetatar, Balsamicojus, Croutons  
Vorspeise € 15,00

Gebratene Riesengarnelen, Tomaten Brot Salat, Wildkräutersalat, Portwein- Trüffeldressing, Pinienkerne, Grana Padano  
Vorspeise € 14,50  
Hauptgang € 26,50

Tatar vom Rinderfilet, Kräuter - crème fraîche, Rösti, Rindersaftreduktion, Kräutersalat, gebackenes Ei  
€ 15,50

Getrüffelte Kohlrabischaumsuppe, Croutons, junger Lauch  
€ 7,50

## FLEISCH

Schweinefilet mit Parmesanhaube, Portweinjus, Sommergemüse in Schnittlauchrahm, gebratene Rosmarinkartoffeln  
€ 24,50

Gebratenes Rinderfilet, Rotweinjus und Sauce béarnaise, buntes Schmorgemüse, Schalotten Creme, hausgemachter Rösti  
€ 32,00

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

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

## FISCH

Wolfsbarsch, Sauce beurre blanc, Ofenpaprika, Zucchini, Tomate, Basilikumpesto, gebratene Rosmarinkartoffeln  
€ 29,00

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

## DESSERT

Crème Brûlée, Vanille Eis, Früchte € 8,50

Joghurt und Schokoladen Panna Cotta, Vanilleeis, Amarettini-Crunch, Erdbeer- Rhabarber Kompott € 9,50

Sektsabayone mit frischen Beerenfrüchten gratiniert, Vanilleeis € 9,50

**Bitte informieren Sie den Service über eventuelle Allergien und Unverträglichkeiten**

### Menü 1

Gebratene Riesengarnelen,  
Tomaten Brot Salat,  
Wildkräutersalat, Portwein, Trüffeldressing,  
Pinienkerne, Grana Padano

\*\*\*

Wolfsbarsch, Sauce beurre blanc,  
Ofenpaprika, Zucchini, Tomate,  
Basilikumpesto, gebratene  
Rosmarinkartoffeln

\*\*\*

Crème Brûlée, Früchte,  
Vanille Eis

€ 48,00

### Vegetarisches Menü

Tomaten-Brot-Salat,  
Wildkräutersalat, Basilikum,  
Pinienkerne,  
Grana Padano

\*\*\*

Getrüffelte  
Kohlrabischaumsuppe,  
Croutons, junger Lauch

\*\*\*

Risotto Bianco,  
Kräutersaitlinge,  
grüner Spargel, Ofenpaprika

Dreierlei Eis mit frischen  
Früchten

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

### Menü 2

Tatar vom Rinderfilet, Kräuter Crème  
fraîche, Rösti, Rindersaftreduktion,  
Kräutersalat, gebackenes Ei

\*\*\*

Getrüffelte Kohlrabischaumsuppe,  
Croutons, junger Lauch

\*\*\*

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

\*\*\*

Sektsabayone mit frischen Beerenfrüchten  
gratiniert, Vanilleeis

Menü 4gang € 57,00  
Menü ohne Suppe € 49,50