

UNSERE MENÜ – EMPFEHLUNGEN

Menü 1

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

Gebratenes Wolfsbarschfilet
mit Sauce Piperade,
Garnelenraviolis, Zucchini-
Artischockengemüse

Crème Brûlée, frische Erdbeeren,
Vanille Eis

€ 46,00

Menü 2

Frische Pfifferlinge mit marinierten
Blattsalaten und Tomatencrostini

Schaumsuppe von Pfifferlingen

Lammrücken unter der Kräuterhaube,
Rotweinjus,
Artischocken, Bohnen und Tomaten,
Kartoffelterrinen

Vanille Panna Cotta, Beerenfrüchte,
Schokoladeneis

€ 53,00

Menü ohne Suppe € 45,00

Weinempfehlung

1/8 LITER € 5,00

2015er Blutsbande, QbA trocken,
C. Mito, C. Dorsa, Acolon,
Biowein, Holzfass, Weingut Weinreuter,
Württemberg

oder

2014 Sassabruna, DOC trocken, Sangiovese,
Merlot, Syrah, Tenuta Rocca di
Montemassi, Toskana

Menü 3

Schaumsuppe von Pfifferlingen

In Rotwein geschmorter Kalbstafelspitz,
Vichy Karotten, Bohnen,
Kartoffelpüree und Pfifferlinge

Dreierlei Eis mit frischen Früchten

€ 38,00

APERITIFEMPFEHLUNG

„Rosalie“ Likör aus Rosen, Erdbeeren und Bitterorange
mit Sekt aufgegossen 0,1 l - € 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, Balsamicogemüse mit Kapern und Tomatenpesto		€ 14,00
Frische Pfifferlinge mit marinierten Blattsalaten und Tomatencrostini		€ 11,50
Gebratene Artischocken mit Basilikumpesto, Parmesanspäne, marinierte Blattsalate		€ 12,50
Ciabattknödel mit Pfifferlingen à la crème, Serranoschinkenpulver		€ 12,50
Schaumsuppe von Pfifferlingen		€ 8,00

FLEISCH

In Rotwein geschmorter Kalbstafelspitz, Vichy Karotten, Bohnen, Kartoffelpüree und Pfifferlinge	€ 24,50
Lammrücken unter der Kräuterhaube, Rotweinjus, Artischocken, Bohnen und Tomaten, Kartoffelterrinen	€ 27,00
Cordon Bleu vom Schweinefilet mit Taleggio und Kochschinken gefüllt, Portweinjus, Kohlrabi-Erbesen-Gemüse in Rahm, Kartoffelpüree	€ 22,00
Roulade von der Maispoularde, Portweinjus, Weißweinrisotto, buntes Sommergemüse	€ 23,00
Medaillons vom Schweinefilet mit Serranoschinken und frischem Salbei gebraten, Pfifferlinge im Schnittlauchrahm, buntes Sommergemüse, Ciabattaknödel	€ 23,00

FISCH

Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Sauce Piperade, Garnelenraviolis, Zucchini-Artischockengemüse	€ 24,00
Heilbuttfilet, Kartoffel-Gemüse-Ragout, Schnittlauchsoße, Pfifferlinge und Serranoschinkenchip	€ 25,00

DESSERT

Crème Brûlée, frische Erdbeeren, Vanille Eis € 8,50

Vanille Panna Cotta, Beerenfrüchte, Schokoladeneis € 8,50

Dreierlei Eis mit frischen Früchten € 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