

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

Schnitzel Wiener Art
Steinchampignons a´ la crème
Bratkartoffeln, Salatteller

Dreierlei Eis mit frischen Früchten

€ 33.50

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
Frische Steinchampignons mit marinierten Blattsalaten und Tomaten Crostini	€ 11,50
Tomaten Bruschetta, Parmesan, marinierte Blattsalat	€ 8,50
Jakobsmuscheln im Kataifi-Teig und Garnele auf Carpaccio von Rote Bete, Balsamico-Lack, Walnüsse, Orangen, Crème fraîche	€ 15,00
Hausgebeizter Ikarimilachs auf Rahmsauerkraut, Kartoffelrösti, Limonen creme fraiche, Röstzwiebeln	€ 14,00
Exotische Kürbissuppe mit Curry und Ingwer, Croutons	€ 8,00

ORFEO, Negroamaro, IGT trocken 0,75 l € 39,80

Cantina Paololeo, Apulien, Italien

Höchstwertung in Italiens Weinführer Gambero Rosso

FLEISCH

Gebratenes Hirschfilet und geschmorte Hirschkeule
Preiselbeersoße, glasierte Möhren, Selleriepüree,
gebratene Kartoffelschnitte, karamellierte Birne € 28,00

Lammrücken unter der Kräuterhaube auf Artischocken,
Paprika, Zucchini, Portwein-Soße, gebratene Risoleekartoffeln € 28,00

Rinderfilet, Rotwein-Schalotten-Soße, Wirsing à la crème,
hausgemachter Kartoffelrösti € 29,50

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

Rosa gebratene Bauernentenbrust
auf Rahmspitzkohl und Vichy Karotten,
Portweinjus, gebratene Kartoffeltaler € 26,00

CIARI, Chardonnay, D.O.C. trocken 0,75 l € 27,00

Borgo Molino, Venezien, Italien

FISCH

Zanderfilet auf Weinkraut in Rahm, Serranoschinkenchip, Weintrauben,
beurre blanc, Kartoffelpüree € 24,00

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

DESSERT

Crème Brûlée, Vanille Eis, Früchte	€ 8,50
Ricotta – Törtchen mit marinierten Kirschen, 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