

UNSERE MENÜ – EMPFEHLUNGEN

Menü 1

Gebratene Seawater Garnelen,
Tomaten – Brot – Salat,
Pinienkerne, Parmesan,
marinierte Blattsalate

Zanderfilet auf Blattspinat, Rieslingsoße,
Rotweinschalotten, Kartoffelpüree

Crème Brûlée, frische Früchte

€ 42,00

Menü 3

Kohlrabi Süsspchen

Gebratene Rouladen vom Schweinefilet,
gefüllt mit Serranoschinken und Parmesan,
auf Spinat in Rahm,
gebratene Kartoffelecken, Rotweinsoße

Dreierlei Eis mit frischen
Früchten

€ 33,00

Menü 2

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

Kohlrabi Süsspchen mit Jakobsmuschel

Lammrücken unter der Kräuterhaube,
Rotweinjus,
zweierlei Bohnengemüse,
gebratene Kartoffellasagne

Limonen-Quark-Terrine, frische Früchte,
Vanilleeis

€ 54,00

Menü ohne Suppe € 45,50

APERITIFEMPFEHLUNG

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

VORSPEISEN / SUPPE / ZWISCHENGERICHTE

Gebratene Seawater Garnelen, Tomaten – Brot – Salat,
Pinienkerne, Parmesan, marinierte Blattsalate

Vorspeise	€ 14,50
Hauptgang	€ 25,50

Mariniertes Carpaccio vom Rinderfilet, Grana Padano, Blattsalate,
geröstete Pinienkerne € 14,00

Gebratene Steinchampignons, marinierte Blattsalate,
Tomatenbruschetta € 11,50

Gebratene Wachtelbrust auf Rieslingrisotto, Portweinjus,
Roséchampignons, buntes Wintergemüse

Vorspeise	€ 14,50
Hauptgang	€ 25,50

Gratinierte Jakobsmuscheln,
Champagner-Estragonsoße, Spinat € 14,00

Kohlrabi Süppchen mit Jakobsmuschel € 8,50

FLEISCH

Lammrücken unter der Kräuterhaube, Rotweinjus,
zweierlei Bohnengemüse, gebratene Kartoffellasagne € 27,50

Rinderfilet auf Spitzkohl in Rahm,
Rotwein- Schalotten Soße, hausgemachte Röstitaler € 28,00

Gebratene Rouladen vom Schweinefilet,
gefüllt mit Serranoschinken und Parmesan, auf Spinat in Rahm,
gebratene Kartoffelecken, Rotweinsoße € 21,00

Kalbstafelspitz, Meerrettichsoße, glasierte Rote Bete,
Bouillonkartoffeln € 23,50

FISCH

Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Sauce Piperade,
Garnelenraviolis, Zucchini-Artischockengemüse, € 23,50

Zanderfilet auf Blattspinat, Rieslingsoße, Rotweinschalotten,
Kartoffelpüree € 23,00

DESSERT

Crème Brûlée, frische Früchte	€ 7,50
Dreierlei Eis mit frischen Früchten	€ 8,50
Limonen-Quark-Terrine, frische Früchte, Vanilleeis	€ 8,00

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