

UNSERE MENÜ – EMPFEHLUNGEN

Menü 1

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

Arktische Lachsforelle in Mandeln gebraten,
Kartoffelschnee,
Schwarzwurzeln mit Gemüsekonfetti,
Beurre blanc

Crème Brûlée, Früchte,
Vanille Eis

€ 48,00

Menü 3

Getrüffelte Schwarzwurzelcreme mit Croutons
und jungem Lauch

Cordon Bleu vom Schweinefilet mit
Butterkäse und Schinken gefüllt,
Bratkartoffeln, Kräuterbutter, Salatteller

Dreierlei Eis mit frischen Früchten

€ 35,00

Menü 2

Jakobsmuscheln im Kataifi-Teig und Garnele
auf Carpaccio von Rote Bete, Balsamico-
Lack, Walnüsse, Orangen,
Crème fraîche

Getrüffelte Schwarzwurzelcreme mit Croutons
und jungem Lauch

Gebratenes Rinderfilet auf Schmorgemüse,
Rotweinschalotten-Soße,
Selleriepüree, Kartoffellasagne

Mascarponecreme im Baumkuchenmantel,
Marc de Champagne Trüffel Eis, Orangen

Menü 4gang € 59,00
Menü ohne Suppe € 51.00

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
Gebratene Wachtelbrust auf Trüffelrisotto, Portweinjus, Wintergemüse	Vorspeise	€ 15,50
	Hauptgang	€ 28,00
Jakobsmuscheln im Kataifi-Teig und Garnele auf Carpaccio von Rote Bete, Balsamico-Lack, Walnüsse, Orangen, Crème fraîche		€ 15,00
Getrüffelte Schwarzwurzelcreme mit Croutons und jungem Lauch		€ 8,00

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

Cantina Paololeo, Apulien, Italien

Höchstwertung in Italiens Weinführer Gambero Rosso

FLEISCH

Lammrücken unter feiner Kräuterkruste, Rotweinjus,
Bohnen, Zucchini-Paprika Lasagne, Kartoffelreibeckuchen € 29,00

Schweinefilet mit Parmesanbutter gratiniert, Rotweinjus, Ratatouille,
gebratene Rosmarinkartoffeln, € 23,50

Gebratenes Rinderfilet auf Schmorgemüse, Rotweinschalotten-Soße,
Selleriepüree, Kartoffellasagne € 29,00

Cordon Bleu vom Schweinefilet mit Butterkäse und Schinken gefüllt,
Bratkartoffeln, Kräuterbutter, Salatteller € 21,00

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

St. Pierre mit glasierter Rote Bete, Riesling-Senfsoße,
Kartoffelpüree € 26,00

Arktische Lachsforelle in Mandeln gebraten, Kartoffelschnee,
Schwarzwurzeln mit Gemüsekonfetti, Beurre blanc € 26,50

DESSERT

Crème Brûlée, Vanille Eis, Früchte € 8,50

Mascarponecreme im Baumkuchenmantel,
Marc de Champagne Trüffel Eis, Orangen € 9,50

Dreierlei Eis mit Früchten € 9,00

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