

VORSPEISEN

Kombination aus Blatt- und Rohkostsalaten

mit Tandoori Kürbiskerne

8,50 €

wahlweise mit:

gebratenen Riesengarnelen

14,00 €

gebratenen Hähnchenstreifen

12,00 €

Kokos Curry Schaumsuppe

mit Wan Tan vom Kalb

8,50 €

Kombination von Roten Linsen und Apfel

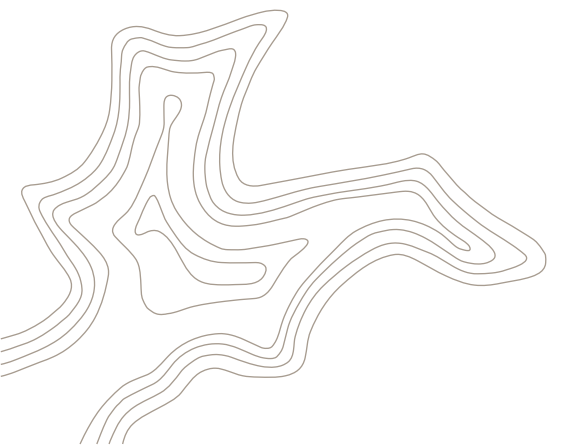
mit gepickelten Zwiebeln

12,50 €

Roulade von der Miesmuschel

mit Chinakohl und Erdnußstörtchen

15,00 €



HAUPTGÄNGE

Wiener Schnitzel

mit Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren und gebackener Petersilie
19,50 €

Perlhuhnbrust

mit Kräutern gefüllt, Cranberry-Jus, Quinoa und Schwarzer Rettich
23,00 €

Filet von der Dorade

mit Raz el Hanout Schaum, Bronzefenchel-Risotto und Romanesco
23,50 €

Gnocchis

mit Roter Beete, Schafskäse und gerösteten Walnüssen
16,50 €

Spinatknödel mit Babyspinat

in brauner Butter mit Parmesanspänen
12,50 €

Unsere Dry Aged Steaks vom Holzkohlegrill

Bayrisches Simmentaler Rinderfilet

32,00 €

Bayrischer Simmentaler Rinderrücken

26,00 €

Rücken vom Iberico Schwein

24,00 €

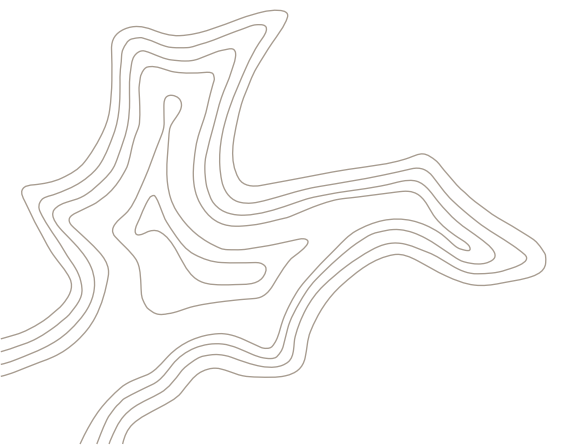
*Alle unsere Steaks servieren wir mit Jus, Sauce Hollandaise,
Piment d' Espelette, confierter Birne und Hokkaido-Kürbis-Kartoffel-Rösti*

REGIONAL MAL ANDERS

Strudel vom Saumagen
mit Preiselbeeren
auf Ingwer - Lauchgemüse
13,50 €

Gefüllte Frikadelle
mit Zwiebel – Senf – Marmelade
auf Currywirsing
13,00 €

Der Klassiker
Bratwurst, Leberknödel und Saumagen
auf Kräuterrahmkraut
14,50 €



*Auf Wunsch servieren wir Ihnen zu unseren regionalen Gerichten,
ein Kartoffel-Selleriepüree für einen kleinen Aufpreis von 4,00 €*

DESSERTS

Allerlei Creme Brûlée
8,50 €

Halbflüssiger Schokoladenkuchen
mit Traubensülze und Sorbet vom Riesling Sekt
9,00 €

Diverse Eis und Sorbets
mit Früchten der Saison
8,00 €

Käsevariation von Tourette
aus Straßburg
10,00 €

