



Vorspeisen / Starters

€

Mousse vom Räucherfisch im Sesam Crêpe auf Babyspinat

Smoked fish mousse in sesame crêpe with spinach salad

5,90

Caesar Salad – knackiger Romana Salat in Parmesandressing
mit Knoblauchcroutons

Caesar Salad with parmesan cheese dressing and garlic croutons

6,30

Gebratener Ziegenkäse im Parmaschinkenmantel an Zwiebelconfit

Fried goat cheese with parma ham and onion confit

7,40

Suppen / Soups

€

Gazpacho – kalte, pikante Gemüsesuppe mit Weißbrotchips

Gazpacho – cold, spicy vegetable soup with bread chips

4,80

Rinderkraftbrühe mit Pfifferling Ravioli

Beef stock with chanterelle ravioli

4,80

Topinamburschaumsuppe mit Walnusscroutons

Girasole cream soup with walnut croutons

5,20



Hauptgänge / Main Dishes

€

Spaghetti in Olivenöl mit Knoblauch, Chili und frisch geriebenem Parmesan
Spaghetti in olive oil with garlic, red pepper and grated parmesan cheese

9,30

Pappardelle in Safran- Sahnesauce mit gebratenen Lachsstreifen
und gerösteten Cashewkernen

Pappardelle with saffron cream sauce, fried salmon stripes and roasted cashew nuts

10,80

Tagliatelle Tricolore in Balsamicojus
mit gebratenen Frühlingszwiebeln und Rinderlendenstreifen

Tagliatelle Tricolore in balsamic jus with fried spring onions and sliced beef loin

11,90

Schweinefiletmedaillons mit Rahmpfifferlingen
und gebratenen Breznknödeln

Medaillons of pork fillet with chanterelle cream sauce and fried pretzel dumplings

13,60

Filetsteak vom Strauß unter der Pinienkern- Kartoffelkruste
mit glacierten Zuckerschoten und Babymais

Fillet steak of ostrich with pine nut potato crust, glazed sugar snaps and baby corn

14,80

Saltimbocca vom Kalbsrücken an grünen Bohnen und Thymiankartoffeln
Saltimbocca of veal with green beans and thyme potatoes

15,90



Hauptgänge / Main Dishes

€

Argentinisches Rumpsteak mit knackigen Salaten und wahlweise
Ofenkartoffel mit Kräuter - Creme fraiche oder Pommes Frites

Argentina rump steak with crisp salad and optionally furnace potato with herbal crème fraiche or French fries

18,60

Gebratene Riesengarnelen in Korianderschaum auf sautiertem Pak Choi
und Curry- Birnen Risotto

Fried king prawns with coriander foam, sauteed pak choi and curry risotto with pears

15,30

Kalmar vom Grill mit Kartoffel- Kräuterfüllung auf Tomatensugo
und gebratener Aubergine

Calamari with potatoe herb stuffing, tomato ragout and fried aubergine

14,50

Bunte Salate der Saison

Seasonal salads

8,00

in Kräutervinaigrette mit Fetawürfeln und Oliven

in herbal vinaigrette with feta cheese and olives

3,00

in Joghurtdressing mit Schinken, Parmesanspänen und Ei

in yoghurt dressing with ham, parmesan cheese and egg

3,50

in Balsamico Vinaigrette mit gebratenen Putenbruststreifen

in balsamic vinaigrette with fried slices of turkey

4,00

Clubsandwich mit Putensteak, Speck und Spiegelei auf Toast,
dazu Country Potatoes und Sour Crème

Club sandwich with turkey, bacon and fried egg on toast with country potatoes and sour cream

14,80



Desserts

€

Mandel Crepe mit Blaubeeren und Vanilleeis

Crêpe with almonds, blueberries and vanilla ice cream

4,60

Französischer Schokoladenkuchen mit Portweineis
und karamellisierten Feigen

French chocolate cake with port wine ice cream and caramelised figs

4,90

Melonen Mascarpone Törtchen mit Grenadine Orangen

Melon mascarpone tartlet with grenadine oranges

5,40

3-Gang Menü VI Kochbuch

32,00 €

Foie Gras mit Lavendel an Rotwein-Feigen und Buttermilch Brioche

Foie Gras with Lavender, Red Wine Figs and Buttermilk Brioche

Tonkabohnen- Lammfilet auf „Bloody Mary“-Risotto mit Topinambur-Espuma

Tonka Bean Lamb Fillet with Bloody Mary Risotto and Topinambur Foam

Crème Brulée vom Gorgonzola

Gorgonzola Crème Brulée