

Apéritif

Apple Tonic – Gin mit Apfel und Zitrone	0,2 l	6,50
Apérol Spritz	0,25 l	6,00
Hauscocktail alkoholfrei	0,25 l	5,50

Saison Menü

Tartar vom gebeizten schottischen Lachs
Apfel-Basilikumsud | Estragon | Meerrettichcreme

Ravioli vom Talheimer Bärlauch
San Marzano Tomatensoße | Ricotta

Gebratener Pulpo | Chorizo- Hummersoße | Kartoffel | Paprika

Kikok- Maishähnchenbrust mit Morchelfarce
Salzzitronen- Basilikumsoße | zweierlei Spargel | Kartoffelpüree

Variation von Rhabarber und Erdbeere | Joghurt-Estragon Eis

3 Gang	58,-
4 Gang (Lachs Ravioli Poularde Dessert)	68,-
5 Gang	85,-

Vegetarisches Menü

Kleiner gemischter Salat

„Pommes Anna“ (geschichtete Kartoffelscheiben)
zweierlei Paprika | Thymian | Zitrone

Bärlauch-Ricotta-Gnocchi
San Marzano Tomatensoße | Parmesan | Bärlauchöl

Passionsfruchtriegel mit Mandarinsorbet
(Riegel aus Cheesecake | Passionsfrucht | Weißer Schokobrownie)

3 Gang	35,-
4 Gang	45,-

À la carte

Vorspeisen

	€
Kleiner gemischter Salat <i>Gemischte Blattsalate mit Hausdressing und Kernen</i>	7,50
Tartar vom gebeizten schottischen Lachs Apfel-Basilikumsud Estragon Meerrettichcreme	15
Gebratener Pulpo Chorizo- Hummersoße Kartoffel Paprika	18
Ravioli mit Ricotta und Bärlauch gefüllt San Marzano Tomatensoße Parmesan	12

Hauptgänge

Bärlauch-Ricotta-Gnocchi San Marzano Tomatensoße Parmesan Bärlauchöl	19
Hausgemachte Maultaschen Morchelrahm grüner Salat	21
Kalbstafelspitz 15 Stunden sous vide gegart Bärlauchsoße Paprikarisoni	24
Cordon-Bleu vom Duroc Schwein mit Krustenschinken und Bergkäse gefüllt frische Pommes <i>mit Kalbsjus</i>	25 +1,50
Zwiebelrostbraten vom Weiderind Zwiebeljus gebackene Zwiebeln wilder Brokkoli Pommes	32
als Rumpsteak mit hausgemachter Café de Paris Kräuterbutter	31
Kikok- Maishähnchenbrust mit Morchelfarce Salzzitronen- Basilikumsoße zweierlei Spargel Kartoffelpüree	31
Silver Fern Lammrücken Kräuterkruste Thymianjus Schmorpaprika Pommes Anna	37
Medaillons vom Seeteufel Chorizo-Hummersoße zweierlei Spargel Kartoffelpüree	38

*Jede Umbestellung € 1,50 - pro Tisch maximal 5 verschiedene Hauptgerichte
Kleine Portion - € 3,-*

Desserts

Schokoladentarte Vanilleeis Salzkaramell	12
Passionsfruchtriegel mit Mandarinsorbet (Riegel aus Cheesecake Passionsfrucht weißem Schokobrownie)	12
Variation von Rhabarber und Erdbeere Joghurt-Estragon Eis (Gebackene weiße Schokoladenwabe, Rhabarberschaum, eingelegter Rhabarber, Erdbeersud, Erdbeeren)	15

Spirituosen und Süßweine

Prinz alte Haselnuss	2cl	4,50
Prinz alte Haus-Zwetschge	2cl	4,50
Prinz alte Marille	2cl	4,50
Prinz alte Wald-Himbeere	2cl	4,50
Prinz alte Williams Birne	2cl	4,50
Prinz alter Bodensee Apfel	2cl	4,50
Vikor Riegger Altes Schwarzw. Kirschwasser	2cl	4,50
Vikor Riegger Altes Schwarzw. Zibärtele	2cl	4,50
Vikor Riegger Haselnussgeist	2cl	4,50
Vikor Riegger Mandarinengeist	2cl	4,50
Vikor Riegger Alte Williams-Christ Birne	2cl	4,50
Quevedo Porto, Tawny 10 Jahre	4cl	4,50
Grappa di Nebbiolo, Marco Bonfante	2cl	4,50

*Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie auf unserer separaten Karte.
Fragen Sie dazu gerne unser Servicepersonal*