

Apéritifs

APPLE TONIC - GIN MIT APFEL UND ZITRONE	0,2L	7,90
APÉROL SPRITZ	0,25L	6,90
HAUSCOCKTAIL ALKOHOLFREI	0,25L	5,50

Saison Menü

GEBEIZTER SAIBLING

APFEL- INGWERSUD | MEERRETTICH | ESTRAGON

RAVIOLI VOM ÖFINGER BÄRLAUCH

KIRSCHTOMATE | BÜFFELMOZZARELLA

und / oder

RÖLLCHEN VON NORDSEE-SCHOLLE UND ZANDER

SPARGEL-VELOUTÉ | SCHINKEN | ZWIEBEL

ZWEIERLEI VOM LAMM - MEDAILLON MIT PESTOKRUSTE | SCHULTER SOUS VIDE

AUBERGINE | PAPRIKA | PECORINO-POLENTA

RHABARBER | WEISSE SCHOKOLADE | JOGHURT-ESTRAGONEIS | ERDBEERE



MENÜ KOMPLETT	95,-
4 GANG MENÜ MIT SCHOLLE	80,-
4 GANG MENÜ MIT RAVIOLI	75,-
3 GANG MENÜ OHNE SCHOLLE & RAVIOLI	60,-

Vegetarisches Menü

LAUWARMER SPARGELSATAT | GESCHMOLZENER ZIGENENKÄSE | CONFERTES

EIGELB | BRIOCHE-CROUTONS | PESTO

RAVIOLI VOM ÖFINGER BÄRLAUCH

KIRSCHTOMATE | BÜFFELMOZZARELLA

“FREGOTTO” - RISOTTO VON FREGULA SARDA

SPARGEL | PECORINO | BASILIKUM | PAPRIKA

RHABARBER | WEISSE SCHOKOLADE | JOGHURT-ESTRAGONEIS | ERDBEERE

MENÜ KOMPLETT	52,-
MENÜ OHNE RAVIOLI	38,-



A la carte

VORSPEISEN *kalt*

KLEINER GEMISCHTER SALAT

GEMISCHTE BLATTSALATE MIT HAUSDRESSING UND KERNEN

8,-

GEBEIZTER SAIBLING

APFEL- INGWERSUD | MEERRETTICH | ESTRAGON

16,-

VORSPEISEN oder ZWISCHENGÄNGE

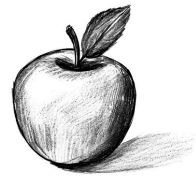
RAVIOLI VOM ÖFINGER BÄRLAUCH

KIRSCHTOMATE | BÜFFELMOZZARELLA

ALS HAUPTGERICHT

LAUWARMER SPARGELSALAT | GESCHMOLZENER ZIGENENKÄSE

CONFIERTES EIGELB | BRIOCHE-CROUTONS | PESTO



15,-

22,-

14,-

HAUPTGÄNGE

“FREGOTTO” - RISOTTO VON FREGULA SARDA

SPARGEL | PECORINO | BASILIKUM | PAPRIKA

CORDON-BLEU VOM DUROC SCHWEIN

MIT ROSMARINSCHINKEN UND BERGKÄSE | HAUSGEMACHTE POMMES

CORDON-BLEU VOM KALB

MIT ROSMARINSCHINKEN UND BERGKÄSE | HAUSGEMACHTE POMMES

EXTRA KALBSJUS ZUM CORDON-BLEU

STEAK VOM WEIDERIND | SCHMORZWIEBELJUS

GEBACKENE SCHALOTTEN | HAUSGEMACHTE POMMES

ZWEIERLEI VOM LAMM | RÜCKEN UND SCHULTER

AUBERGINE | PAPRIKA | PECORINO- POLENTA

MAISPOULARDENBRUST | BÄRLAUCHSOSSE

KARTOFFELPÜREE | GEBRATENER SPARGEL



19,-

25,-

32,-

+1,50

33,-

34,-

29,-

JEDE UMBESTELLUNG € 1,50 – PRO TISCH MAXIMAL 5 VERSCHIEDENE HAUPTGERICHTE

KLEINE PORTION **MINUS** € 3,-

WIR BIETEN AUCH **KINDERESSEN** AN, GERNE DÜRFEN SIE SICH BEIM SERVICE ERKUNDIGEN

Desserts

SCHWARZWALD-CHEESECAKE

CHEESECAKE-MOUSSE | LEMON-CURD | BUTTERKEKS-EIS |
MANDELSABLÉ | ERDBEEREN



12,-

RHABARBER | WEISSE SCHOKOLADE |
JOGHURT-ESTRAGONEIS | ERDBEERE

12,-

Spiritnogen, Süßweine & Heißgetränke

VIKTOR RIEGGER

ALTES SCHWARZW. KIRSCHWASSER

ALTES SCHWARZW. ZIBÄRTLE

HASELNUSSGEIST

ALTE WILLIAMS-CHRIST BIRNE

MANDARINENGEIST



4,50

4,50

4,50

4,50

4,50

PORTWEIN

QUEVEDO PORTO, TAWNY 10 JAHRE

4,50

GRAPPA

GRAPPA DI NEBBIOLO, MARCO BONFANTE

4,50

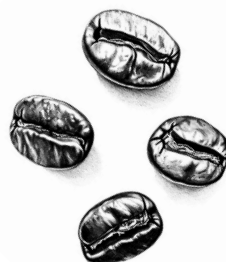
KAFFEE & CO.

KAFFEE

ESPRESSO

CAPPUCCINO / LATTE MACCHIATO

DOPPELTER ESPRESSO



2,50

2,50

3,-

3,50

INFORMATIONEN ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN FINDEN SIE AUF UNSERER
SEPARATEN KARTE. FRAGEN SIE DAZU GERNE UNSER SERVICEPERSONAL