

Aktuelles Menü - April

Monatlich wechselnd - inspiriert von Saison & Produkt

THUNFISCHTATAR

GURKE | APFEL | INGWER

KROKETTE VON GESCHMORTEM KALBSHALS

SPARGEL | SCHALOTTE | SAUCE DIVINE

ROSENBERG GARNELEN

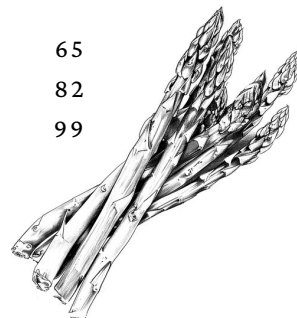
TANDOORI | MELONE | ANANAS

REHKEULE ROSA GEBRATEN | PREISELBEERJUS

LAUCH | SALZZITRONE | KARTOFFEL-KRESSE-PÜREE

RHABARBER | AMARETTO | VANILLE

3 GANG (THUNFISCH REH DESSERT)	65
4 GANG (MIT KALB ODER GARNELE)	82
5 GANG	99



vegetarisches Menü

SALAT VON GRÜNEM UND WEISSEM SPARGEL

GELBE BETE-VINAIGRETTE | BÜFFELMOZZARELLA | ORANGE

CREMESUPPE VON TALHEIMER BÄRLAUCH

PERLGRAUPENRISOTTO

FRÜHLINGSGEMÜSE

MATCHAMOUSSE | ERDBEERE | JOGHURT- ESTRAGONEIS

3 GANG	45
4 GANG	55

zum Einstieg

APPLE TONIC - GIN MIT APFEL UND ZITRONE	0,2L	7,9
UNSER HAUSGEMACHTER APERITIF - ALKOHOLFREI	0,2L	5,5
WINZERSEKT VOLLMAYER HÖHENRAUSCH	0,1L	6,5

A la carte

VORSPEISEN

THUNFISCHTATAR	18
GURKE APFEL INGWER WASABI MANGO	
SALAT VON GRÜNEM UND WEISSEM SPARGEL	14
GELBE BETE-VINAIGRETTE BÜFFELMOZZARELLA ORANGE	
GEMISCHTE BLATTSALATE	9
HAUSDRESSING KERNE	

ZWISCHENGANG

KROKETTE VON GESCHMORTEM KALBSHALS	17
SPARGEL SCHALOTTE SAUCE DIVINE	



HAUPTGERICHTE

KALBSFILET PINIENKERNKRUSTE	44
PAPRIKAJUS GRÜNER SPARGEL EIGELB LORETTE-KARTOFFELN	
ZWEIERLEI VOM LAMM RÜCKEN MIT PECORINOKRUSTE RAGOUT	36
PARMIGIANA SAUCE PALOISE BÄRLAUCHGNOCCHI	
REHKEULE ROSA GEBRATEN PREISELBEERJUS	35
LAUCH SALZZITRONE KARTOFFEL-KRESSE-PÜREE	
PERLGRAUPENRISOTTO	24
FRÜHLINGSGEMÜSE	
KLASSIKER	
DEUTSCHER STANGENSPPARGEL (300G) MIT SAUCE	26
HOLLANDAISE UND RÖSTI POMMES	
ZUSÄTZLICH WIENER SCHNITZEL	+12
ZUSÄTZLICH KALBSFILET (160G)	+16
CORDON-BLEU VOM KALB HAUSGEMACHTE POMMES	34
GEFÜLLT MIT COMTÉ UND BERGKÄSE HAUSGEMACHTE POMMES	
EXTRA KALBSJUS ZUM CORDON-BLEU	+2,5
STEAK VOM BODENSEE RIND KALBSJUS	35
SCHALOTTE SAUCE HOLLANDAISE HAUSGEMACHTE POMMES	



JEDE UMBESTELLUNG € 1,50 – PRO TISCH MAXIMAL 5 VERSCHIEDENE HAUPTGERICHTE
WIR BIETEN AUCH KINDERESSEN AN, GERNE DÜRFEN SIE SICH BEIM SERVICE ERKUNDIGEN

Desserts

RHABARBER AMARETTO VANILLE	13
AMARETTINI-PARFAIT RHABARBERSORBET ESPUMA VANILLEEIS	
MATCHAMOUSSE ERDBEERE	11
JOGHURT-ESTRAGON-EIS WEISSE SCHOKOLADE	
PETIT FOURS - 4 KLEINE HAUSGEMACHTE KREATIONEN	6,50
ESPRESSO MIT 4 PETIT FOURS	7,50

Spiritrosen, Süßweine & Heißgetränke

VIKTOR RIEGGER

ALTES SCHWARZW. KIRSCHWASSER	4,5
ALTES SCHWARZW. ZIBÄRTLE	4,5
HASELNUSSGEIST	4,5
ALTE WILLIAMS-CHRIST BIRNE	4,5
MANDARINENGEIST	4,5



PORTWEIN

QUEVEDO PORTO, TAWNY 10 JAHRE	4,5
-------------------------------	-----

GRAPPA

GRAPPA DI NEBBIOLO, MARCO BONFANTE	4,5
------------------------------------	-----

KAFFEE & CO.

KAFFEE	3
ESPRESSO	3
CAPPUCCINO / LATTE MACCHIATO	3
DOPPELTER ESPRESSO	3,5

