

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

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

Wildfang-Garnelen | Chorizo-Hummersoße | Apfelchutney

Island Saibling Filet | lauwarmer Spargelsalat | Zitronenbutter | Kapern

Medaillon vom Maibock aus heimischer Jagd | Haselnuss | Cumberland
Gewürzsoße | Sellerie | Brioche- Serviettenknödel

Variation von Rhabarber und Erdbeere | Joghurt-Estragon Eis

3 Gang (Lachs Reh Dessert)	70,-
4 Gang (3 Gang + Pommes Anna)	85,-
5 Gang (4 Gang + Garnele oder Saibling)	100,-
6 Gang	115,-

Vegetarisches Menü

Spargelsalat mit Büffelmozzarella | Estragonöl

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

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

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

3 Gang	38,-
4 Gang	48,-

À la carte

Vorspeisen

	€
Kleiner gemischter Salat <i>Gemischte Blattsalate mit Hausdressing und Kernen</i>	8
Tartar vom gebeizten schottischen Lachs Apfel-Basilikumsud Estragon Meerrettichcreme	15
Wildfang-Garnelen Chorizo-Hummersoße Apfelchutney	18
Spargelsalat mit Büffelmozzarella Estragonöl	12

Hauptgänge

Bärlauch-Ricotta-Gnocchi San Marzano Tomatensoße Büffelmozzarella Bärlauchöl	19
Kalbstafelspitz 15 Stunden sous vide gegart Bärlauchsoße Spargel Kartoffelpüree	29
Cordon-Bleu vom Duroc Schwein mit Krustenschinken und Bergkäse gefüllt hausgemachte Pommes <i>mit Kalbsjus</i>	25 +1,50
Zwiebelrostbraten vom Weiderind Zwiebeljus gebackene Zwiebeln wilder Brokkoli hausgemachte Pommes	32
Kikok- Maishähnchenbrust mit Bärlauchsoße Salzzitrone zweierlei Spargel Kartoffelpüree	31
Island Saibling „Arctic Char“ Beurre Blanc Zitrone weißer Spargel neue Kartoffel	32
Irishes Flanksteak Kräuterkruste Schmorpaprikajus Gemüse Gnocchi	31
Medaillon vom Maibock aus heimischer Jagd Haselnuss Cumberland Gewürzsoße Sellerie Brioche- Serviettenknödel	45

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

Desserts

Schokoladentarte Vanilleeis Salzkaramell	12
Passionsfruchtriegel mit Erdbeersorbet (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*