

Apéritifs



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

Saison Menü

TARTAR VOM GEBEIZTEN SCHOTTISCHEN LACHS
APFEL-BASILIKUMSUD | ESTRAGON | MEERRETTICHCREME

MILLEFEUILLE VOM SELLERIE
SCHALOTTE | ORANGE

WILDFANG-GARNELEN | CHORIZO-HUMMERSOSSE | APFELCHUTNEY

ZWEIERLEI VOM MAIBOCK AUS HEIMISCHER JAGD | HASELNUSS | CUMBERLAND
GEWÜRZSOSSE | SELLERIE | BRIOCHE- SERVIETTENKNÖDEL

SCHWARZWALD & ITALIEN
ERDBEERE | AMALFI ZITRONE | BASILIKUM | JOGHURT

3 GANG (LACHS REH DESSERT)	70,-
4 GANG (3 GANG + SELLERIE)	80,-
5 GANG	95,-



Vegetarisches Menü

SPARGELSALAT | ESTRAGONÖL

MILLEFEUILLE VOM SELLERIE
SCHALOTTE | SALZZITRONE

BÄRLAUCH-RICOTTA-GNOCCHI
SAN MARZANO TOMATENSOSSE | BÜFFELMOZZARELLA | BÄRLAUCHÖL

PASSIONSFRUCHTRIEGEL MIT KOKOSEIS
(RIEGEL AUS CHEESECAKE | PASSIONSFRUCHT | WEISSER SCHOKOBROWNIE)

3 GANG	38,-
4 GANG	48,-



A la carte

VORSPEISEN

KLEINER GEMISCHTER SALAT

GEMISCHTE BLATTSALATE MIT HAUSDRESSING UND KERNEN

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,-

KIKOK MAISHÄHNCHENBRUST | BÄRLAUCHSOSSE

SPARGEL | KARTOFFELPÜRE

31,-



CORDON-BLEU VOM DUROC SCHWEIN

*MIT KRUSTENSCHINKEN UND BERGKÄSE | HAUSGEMACHTE POMMES
MIT KALBSJUS*

25,-

+1,50

ROSTBRATEN VOM ARGENTINISCHEN WEIDERIND "LA MONTURA"

*ZWIEBELJUS | GEBACKENE ZWIEBELN | WILDER BROKKOLI
HAUSGEMACHTE POMMES FRITES*

35,-

TERES MAJOR VOM IRISCHEN WEIDERIND | HONIGWHISKEYSOSSE

BROKKOLINI | KARTOFFELPÜREE

29,-

ISLAND SAIBLING „ARCTIC CHAR“ |SAFRANSOSSE

WEISSER SPARGEL | NEUE KARTOFFEL

31,-

ZWEIERLEI VOM MAIBOCK AUS HEIMISCHER JAGD | HASELNUSS

CUMBERLAND | GEWÜRZSOSSE | SELLERIE | BRIOCHE- SERVIETTENKNÖDEL

45,-

ZWIEBELFLEISCH 2.0 | 72 STUNDEN GEGARTE RINDERBRUST VOM AUSTRALISCHEN WEIDERIND - GRAIN FED

ZWEIERLEI VON DER SCHALOTTE | GEMÜSE | KARTOFFELPÜREE

34,-



*JEDE UMBESTELLUNG € 1,50 – PRO TISCH MAXIMAL 5 VERSCHIEDENE HAUPTGERICHTE
KLEINE PORTION MINUS € 3,-*

Desserts

PASSIONSFRUCHTRIEGEL MIT KOKOSEIS 12,-
RIEGEL AUS CHEESECAKE | PASSIONSFRUCHT | WEISSEM SCHOKOBROWNIE

SCHWARZWALD & ITALIEN
ERDBEERE | AMALFI ZITRONE | BASILIKUM | JOGHURT
ZITRONENTARTE | ERDBEERSORBET | JOGHURT-BASILIKUMEIS
ERDBEER-BASILIKUMSUD



15,-

AFFOGATO (ESPRESSO MIT VANILLEEIS) 5,50

Spiritrosen, Süßweine & Heißgetränke

VIKTOR RIEGGER

ALTES SCHWARZW. KIRSCHWASSER 4,50

ALTES SCHWARZW. ZIBÄRTLE 4,50

HASELNUSSGEIST 4,50

ALTE WILLIAMS-CHRIST BIRNE 4,50

MANDARINENGEIST 4,50

PORTWEIN

QUEVEDO PORTO, TAWNY 10 JAHRE 4,50

GRAPPA

GRAPPA DI NEBBIOLO, MARCO BONFANTE 4,50

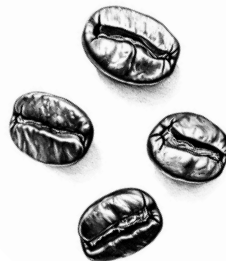
KAFFEE & CO.

KAFFEE 2,50

ESPRESSO 2,50

CAPPUCCINO / LATTE MACCHIATO 3,-

DOPPELTER ESPRESSO 3,50



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