

Salate & Suppe

Kleiner Beilagen Salat 5,9

Marktfrische Blattsalate
mit Kirschtomate, Salatgurke, Radieser´l, Croutons, Gartenkräuter 12,9

Spargelcremesuppe
mit Spargeleinlage 9

Vorspeisen kalt & warm

Milder Ziegenkäse leicht karamellisiert
Orangen-Chili-Reduktion, rote Beete-Carpaccio 15,9

Kimchi-Gyozas gedämpft (3 Stück)
Daikonrettich-Carpaccio, eingelegter Ingwer, Wasabi, Algensalat, Ponzosauce 16

Gedämpfter Brioche Buns mit asiatischer Poularden Fleischfüllung
auf mariniertem Chinakohlsalat 16,9

Tatar von Yellow Fin Tuna
Wakamesalat, japanisch eingelegter Ingwer, Wasabi, Senfmayonnaise
gebackene Ebi Garnele im Pankomantel 24

Vitello Tonato
rosa Kalbsrückenscheiben, Thunfischsauce, Kapernapfel 17

Ravioli mit roter Beete und Paprika
Salbeibutter, geriebener Parmesan 12,9

Hauptgerichte

Gegrilltes Thunfischsteak **kleine Portion** 24,9
Wokgemüse, Basmatireis, leichte süß-scharfe Chilisauce 32,9

Backhendl (Knusprig ausgebackenes Keulenfleisch) **kleine Portion** 18,9
lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat, Remoulade, Zitrone 24,9

Maispoulardenbrust gebraten
Spargelgemüse, Dauphine Kartoffeln, Dijon-Senf-Cremesauce 28,9

Duroc Kotelette mit Aromaten gegrillt
Salatbowl, Rosmarinkartoffeln, Pariser Pfeffersauce 28,9

Chef Menü

Garnelen-Gyozas gedämpft
asiatisch mariniertes Chinakohl, Algensalat, eingelegter Ingwer
Daikonrettich *18

Cappuccino von Karotte-Ingwer-Zitronengras
gebackene Ebi Garnele im Pankomantel *14

Lammhüfte mit Salbei-Krüste
Ratatouille Gemüse, Bäckerin Kartoffeln *32

Eistarte „ Benedictine „
mit Beerensalat *14

***Zeichen gelten als a la Carte Preise**

Menüpreis pro Person 74

Dessert`s

Affogato al Caffee
Vanillerahmeis mit Espresso-Aufguß 8,9

Sorbet nach Tagesangebot 5,9
Mit Wodka Aufguß 9,9

Apfelkücherl
mit Vanille-Rahmeis und Schlagsahne 10,9

Erdbeeren nach Romanoff Art 11

Marillenknödel (Zubereitungszeit 25 Min)
mit warmer Vanillesauce 10,9

Liebe Gäste als bargeldloses Zahlungsmittel akzeptieren wir eine EC-Karte!