

## Salate & Suppe

<b>Kleiner Beilagen Salat</b>	5,9
<b>Marktfrische Blattsalate</b> mit Kirschtomate, Salatgurke, Radieser´l, Croutons, Gartenkräuter	12,9
<b>Spargelcremesuppe</b> mit Spargeleinlage & gebackener Ebi Garnele	9,5

## Vorspeisen kalt & warm

<b>Milder Ziegenkäse leicht karamellisiert</b> , Orangen-Chili-Reduktion, rote Beete-Carpaccio	15,9
--	------

## Vitello Tonato

rosa Kalbsrückenscheiben, Thunfischsauce, Kapernapfel	17
---	----

## Tatar von Yellow Fin Tuna

Daikonrettichcarpaccio, Wasabi, eingelegter Ingwer, Algensalat, geb. Ebi Garnele	24
--	----

## Kimchi-Gyozas gedämpft

Daikonrettich-Carpaccio, eingelegter Ingwer, Wasabi, Algensalat, Ponzosauce	16
---	----

## Hauptgerichte

<b>Gegrilltes Thunfischsteak</b> <b>kleine Portion</b>	26,9
Wokgemüse, Basmatireis, leichte süß-scharfe Chilisauce	34,9

## Ganze Seezunge nach Müllerin Art gebraten

braune Butter, Petersilienkartoffeln, Salatbowl	49
---	----

## Backhendl (Knusprig ausgebackenes Keulenfleisch)

<b>kleine Portion</b>	18,9
lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat, Remoulade, Zitrone	24,9

## Geschmortes Kalbsbäckchen in kräftiger Jus

Kartoffelgratin, Gartengemüse	28,9
-------------------------------	------

## Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

<b>kleine Portion</b>	24,9
Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren, Zitrone	32,9

## Züricher Geschnetzeltes vom Kalbsrücken

<b>kleine Portion</b>	26,9
Reibeküchlein, Salatbowl	34,9

## Portion Stangenspargel ca 250 gr

Petersilienkartoffeln, Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter	21,9
---	------

<b>Mit gemischtem Schinken</b>	28,9
--------------------------------	------

<b>Mit Wiener Schnitzel</b>	36
-----------------------------	----

<b>Mit Rinderfilet</b>	46,9
------------------------	------

## „Asperge Flammande“

gebratener Stangenspargel, gehacktes Ei, mit geriebenem Parmesan gratiniert	25,9
---	------

## Chef Menü

o,1l Glas Cremant rose zum Empfang

<b>Black Tiger Garnelen gebraten</b> auf grünem Spargelsalat und Erdbeervinaigrette	20,9
<b>begleitender Wein: Ürzinger Würzgarten, Spätlese feinherb, Mosel</b> ***	

<b>Tranche von der Lachsforelle</b> mit Lachsravioli in beurre blanc	20,9
<b>begleitender Wein: Erdener Treppchen, Riesling Spätlese trocken, Mosel</b> ***	

<b>Sorbet von der Blutorange</b>	5,9
***	

<b>Tranchen von der Maispouardenbrust</b> Spargelgemüse, Dauphine Kartoffeln, leichte Cremesauce	28,9
<b>begleitender Wein: Chardonnay Langhe DOC, Massolino de Alba, Piemont</b> ***	

<b>Mousse au Chocolat</b> Erdbeersalat, Vanillerahmeis	12
<b>begleitender Wein: Paradiso, Vino Salo del Chianti</b>	

<b>Menüpreis p.P.</b>	<b>79,00</b>
<b>Weinreise glasweise serviert:</b>	<b>45,00</b>

## Dessert`s

### Affogato al Caffee

Vanillerahmeis mit Espresso-Aufguss	8,9
-------------------------------------	-----

### Sorbet nach Tagesangebot

Mit Wodka Aufguß	8,9
------------------	-----

### Apfelkücherl

mit Vanille-Rahmeis und Schlagsahne	10,9
-------------------------------------	------

### Marinierte Erdbeeren

mit Vanillerahmeis	10,9
--------------------	------

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