

Abendkarte

Salate / Vorspeisen kalt / Suppe

Kleiner marktfrischer Blattsalat 6,9

Marktfrische Blattsalate
mit Kirschtomate, Salatgurke, Radieser ´l, Croutons, Gartenkräuter 14,9

Milder Ziegenkäse leicht karamellisiert
Auf rote Beete Carpaccio, geröstete Nüsse 16,9

Ceasar Salad klassisch angemacht
mit gebratenen Gamberettis 12,9
20,9

Vitello Tonato,
rosa Kalbsrückenscheiben, Thunfischsauce, Kapern 18,9

Creмесuppe von Hokaido-Kürbis (Vegan)
mit Kokosmilch & Ingwer verfeinert 9,5

Warme Vorspeisen/ Zwischengänge

Kimchi-Gyozas (Vegetarisch / Vegan)
Asiatisch marinierter Chinakohlsalat, japanisch eingelegter Ingwer
Daikonrettich, Wasabi 14,9

Garnelen-Gyozas
Asiatisch marinierter Chinakohlsalat, japanisch eingelegter Ingwer
Daikonrettich, Wasabi 16,9

Pasta hausgemacht

Pasta in weißer Trüffelcremesauce kl. 20,9
und frisch gehobeltem schwarzem Sommertrüffel gr. 30,9

Pasta mit Sugo (kräftiges Ragout) kl. 20,9
vom heimischen Bio-Landschwein gr. 28,9

Ravioli mit Kräuter-Kartoffel-Ricotta Füllung kl. 14,9
braune Salbeibutter, geriebener Parmesan gr 22,9

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

Chef Menü

Tatar vom schottischen Wildlachs & Crispy gebackene Ebi Garnele
Japanisch eingelegter Ingwer, Algensalat, Daikonrettich-Carpaccio *** *22,9

Gegrilltes Rückensteak vom Landschwein , Biozertifiziert,
Gartengemüse, Bäckerinkartoffeln, Cognac-Senf-Cremesauce *** *29,8

Apfelkücherl
Vanillerahmeis, Zwetschgenröster *** *11,9

Menüpreis p.P. 59
*Kennzeichnungen gelten als a la Carte Preise

Hauptgerichte Fisch & Fleisch

Knusprig ausgebackenes schottisches Lachsfilet kl. P. 24,9
Sauce Remoulade, lauwarmer Kartoffel-Gurken-Radieserl-Salat 29,9

Ragout von Lachs & Garnelen in Riesling Sauce kl. P 24,9
Basmatireis, kleiner gem. Blattsalat 29,9

Schnitzel nach Wiener Art vom heimischen Landschwein kl. P. 22,9
Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren, Zitrone 26,9

Ofenfrischer Schweinsbraten mit Bratensauce kl. 18,9
Blaukraut, Kartoffelknödel 22,9

Tranchen vom Cote de Boef (Rinderkotelette) mit Aromaten gegrillt,
Gartengemüse / Gratinkartoffeln / Grandjus *40

Desserts

Affogato il Caffee 8,9

Sorbet & Eis nach Tagesangebot 5,9
Mit Wodka Aufguss 8,9

Kaiserschmarrn (ca 25 Min Zubereitungszeit)
mit Zwetschgenröster, Apfelkompott, Vanillerahmeis 18,9