

Aperitif

Champagner Paul Bara Brut Reserve Grand Cru 0,375 l	37
Pink Hugo (Hollersaft, Prosecco, Wermut, Campari – alkoholfrei möglich)	9
Prosecco	6
Rose Frizzante Proidl	6
Frizzante alkoholfrei	7
Campari Soda/Orange	6
Alkoholfreier Bitter Orange	5
Hausgemachter Himbeereistee	5
Frisch gepresster Apfel-Karottensaft	6
Uttendorf Pils 0,3 l	4,60
Pfiff Stiegl Zwickl vom Fass	3,70
Wermut von Schwarzer mit Fever Tree Tonic	9,50

Vorspeisen

Tomatenterrine & Burrata
Wolfsbarsch Sashimi | Basilikumöl | alter Balsamico
20

Beef Tatar
Wachtelei | Blattsalat | Toast
18

Jourgebäck
2

Suppen

Tomatencremesuppe | Ginobers
Wildfanggarnele
12

Kräftige Rindsuppe | Frittaten
7

Speisekarte im Internet nicht tagesaktuell

Salat | Pasta | Vegetarisch

Blattsalat | Hausdressing

6

Tagliolini

Paprika | Pesto | Parmesan | Calamaretti

23

Zucchini mit Feta überbacken

Tomatenragout, knusprige Kartoffel

18

Hauptgerichte

Wolfsbarsch

Karotte | Romanesco | Rieslingschaum | Risotto

32

Bachsaibling

Salatherz | Steinpilze | Knusperkartoffel

30

Filetsteak

Gemüse | Portweinjus | Trüffeltagliolini

43

Chateaubriand für 2 Personen

Gemüse | Portweinjus | Trüffeltagliolini

91

Rehnuss

Sellerie | wilder Broccoli | Preiselbeerjus | Serviettenknödel

29

Backhendl

Petersilkartoffel | Preiselbeeren

22

Zum Abschluss

Dessertvariation

17

Eierlikörparfait

Himbeereis

12

Valrhona Schokoladenmousse

Mangoragout | Mangoeis | Granola

12

Zwetschkenknödel

Zwetschkenröster | Butterbrösel

9 | 12

Französische Käseauswahl klein

15

3 Kostgläser Wein zum Käse

7

Carmes Rieussec 2019 Sauternes

6

Portwein ruby select Taylor's

6

Sollten Sie an Allergien oder Unverträglichkeiten leiden,
lassen Sie sich von unserer geschulten Chefin beraten

Preise inklusive aller Steuern und Abgaben