

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 Herbstgold vom Fass	3,70
Wermut von Schwarzer mit Fever Tree Tonic	9,50

Vorspeisen

Wolfsbarsch Ceviche
Melone | Tomate | Basilikum | Zitrusfrucht
20

Beef Tatar
Wachtelei | Blattsalat | Toast
18

Jourgebäck
2

Suppen

Kokos-Zitronengrasschaumsuppe
Shiitakepilze | 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

Entenbrust

Kürbiscreme | Romanesco | Gnocchi

29

Zander

Salatherz | Steinpilze | Risotto

32

Rindsschulter geschmort

Gemüse | Rotweinsauce | Knusperkartoffeln

28

Rehnuss

Sellerie | wilder Broccoli | Preiselbeerjus | Serviettenknödel

29

Backhendl

Petersilkkartoffeln | Preiselbeeren

22

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

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