

Aperitif

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

Vorspeisen

Beef Tatar

Wachtelspiegelei | Toast | Blattsalat
18

Sashimi vom Wolfsbarsch

Basilikummayo | Zirusgel | Avocado
21

Jourgebäck 2

Suppen

Karotten-Orangencremesuppe
mit Wildfanggarnele
12

Kräftige Rindsuppe | Frittaten
7

Speisekarte im Internet nicht tagesaktuell

Salat | Pasta | Vegetarisch

Blattsalat | Hausdressing

6

Tagliolini

Paprika | Pesto | Parmesan | Calamaretti

23

Kürbisrisotto

Gemüse | gebackener Feta

20

Hauptgerichte

Rehnuss

Serviettenknödel | Sellerie | Shi Take Pilze

30

Roastbeef

Knusperkartoffel | Gemüse | Barbecuejus

31

Entenbrust

Erdäpfelpaunzen | Blaukraut | wilder Broccoli

29

Backhendl

Petersilkartoffeln | Preiselbeeren

22

Zander

Risotto | Kürbiscrème | Curryschaum

33

Preise inklusive aller Steuern und Abgaben

Zum Abschluss

Dessertvariation

17

Mandel-Nougatmousse
Zwetschkenröstereis | Portweinfond

12

Orangen-Zimttörtchen
weißes Zimteis

12

Valrhona Schokotarte
Mangoragout | Mangosorbet

12

Französische Käseauswahl

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