

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	4,80
Pfiff Stiegl Zwickl vom Fass	3,90
Wermut vom Schwarzer mit Fever Tree Tonic	9,50

Vorspeisen

Austern Île d'Oleron

Stück 4,70

1/2 Dutzend 25

Jakobsmuschel Sashimi

Clementinen-Vanille vinaigrette | Timutpfeffer | Vogerlsalat

21

Beef Tatar

Wachtelspiegelei | Toast | Blattsalat

18

Jourgebäck

2

Suppen

Curry-Fischschaumsuppe

Wildfanggarnele

12

Kräftige Rindsuppe | Frittaten

7

SPEISEKARTE IM INTERNET NICHT TAGESAKTUELL

Salat | Pasta | Vegetarisch

Blattsalat | Hausdressing

6

Tagliolini

Paprika | Pesto | Parmesan | Calamaretti

23

Gemüsecurry

Karfiol | Räuchertofu | Reis

20

Hauptgerichte

Zander

Wilder Broccoli | Zironentagliolini | Baslikumsud

34

Dorade rosé

Pak Choi | Risotto | Chorizoschaum

33

Junger Kabeljau

Erdäpfelcreme | gegrillter Lauch | Nussbutter Hollandaise

30

Kalbsbackerl

Erdäpfelcreme | Gemüse | Madeirajus

30

Backhendl aus dem Butterpfandl

Petersilkartoffeln | Preiselbeeren

22

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

Zum Abschluss

Dessertvariation

17

Mascarpone mousse

Portweinapfel | Bratapfelsorbet | Sanddorn

12

Mallorquinische Mandeltarte

Gewürzzwetschke

12

Valrhona Schokoterrine

Ananascarpaccio | Ananassorbet

12

Französische Käseauswahl

15

3 Kostgläser Wein zum Käse

7

Carmes Rieussec 2019 Sauternes

6

Portwein ruby select Taylor's

6