

Aperitif

Champagner Paul Bara Brut Reserve Grand Cru 0,375 l	37
Pink Hugo (Hollersaft, Prosecco, Wermut, Campari – alkfrei 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-Vanillevinaigrette | Timutpfeffer | Vogerlsalat
21

Beef Tatar
Wachtelspiegelei | Toast | Blattsalat
18

Jourgebäck
2

Suppen

Curry-Fischschaumsuppe
Wildfanggarnelen
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 | gebrillter 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 Chef beraten!

Zum Abschluss

Dessertvariation

17

Mascarponemousse

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