

## 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

### Saibling gebeizt

Geräucherte Creme fraiche | Lauch | Spargel | Radieschen  
20

### Beef Tatar

Wachtelspiegelei | Toast | Blattsalat  
18

### Jourgebäck

2

## Suppen

### Bärlauchschaumsuppe

Wildfanggarnele  
12

### Kräftige Rindsuppe | Frittaten

7

Speisekarte im Internet nicht tagesaktuell

# Salat | Pasta | Vegetarisch

Blattsalat | Hausdressing

6

Tagliolini

Paprika | Pesto | Parmesan | Calamaretti

23

Bärlauchrisotto

Mozzarella | getrocknete Tomaten

20

## Hauptgerichte

Elsässer Saibling

Karfiol | Brunnenkresse | Risotto

31

Lammnuss

Schmorpaprika | Bärlauchgnocchi

29

Osso Bucco vom Kalb

Schmorgemüse | Bergkäse-Erdäpfelcreme

29

Roastbeef

Gemüse | Portweinjus | Trüffeltagliolini

32

Perlhuhnbrust

Grüner Spargel | Nussbutter-Hollandaise | Knusperkartoffel

27

# Zum Abschluss

Dessertvariation

17

Weißes Schokomousse  
Rhababersud -ragout, -sorbet

12

Geflämmter Topfenauflauf

Zwetschkenröster

12

Crème brûlée

Exotiksorbet

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