

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

Sashimi Lachsforelle
Gurke | Holunder | Senf | Salatherz
18

Beef Tatar
Wachtelspiegelei | Toast | Blattsalat
18

Jourgebäck
2

Suppen

Spargelschaumsuppe
Wildfanggarnele
12

Kräftige Rindsuppe | Frittaten
7

Salat | Pasta | Vegetarisch

Blattsalat | Hausdressing

6

Tagliolini

Paprika | Pesto | Parmesan | Calamaretti

23

Kräuterrisotto

Salatherz | Pinienkerne | Radieschen

19

Hauptgerichte

Fischvariation

Karfiolcreme | Curryschaum | Knusperkartoffel

30

Lachsforelle

Salatherz | Minimais | Risotto

28

Rehnuss

Selleriepüree | Broccoli | Preiselbeerjus | Serviettenknödel

30

Roastbeef

Marktgemüse | Portweinjus | Gnocchi

30

Backhendl

Petersilkartoffeln | Preiselbeeren

22

Kindergerichte

Grillwürstl mit Pommes 8

Kl. Wiener Schnitzel mit Pommes 9

Nudeln mit Rahmsauce 6

Nudeln mit Bolognese 9

Zum Abschluss

Dessertvariation

17

Törtchen von Kirsche & griechischem Joghurt

Kirschsorbet

12

Tarte von Valrhona Schokolade

Rhababerragout, -sorbet

12

Tiramisu „deconstructed“

Kaffeemousse, Mascarponeeis & -espuma, Kakaocracker

12

Französische Käseauswahl

15

3 Kostgläser Wein zum Käse

7

Carmes Rieussec 2019 Sauternes

6

Portwein ruby select Taylor's

6