

5-GANG MENÜ

€ 66,00

ROH MARINIERTES KALBSFILET

mit Zitronen-Kapern Vinaigrette und Kohl

€ 14,50

Riesling Bergweingarten 2017, WG Sommer Leopold

€ 4,50

TOM YUM GOONG SUPPE

€ 8,00

Welschriesling 2018, WG Allacher Michael, 1/8

€ 3,50

CONFIERTER BUTTERFISCH

mit Karfiol, rosa Pfeffer und Zucchini

€ 22,00

Sommercuvée 2018, WG Rommer Elisabeth&Michael, 1/8

€ 3,50

GEBRATENER MAIBOCK

mit Sellerie, Blattspinat und Zwiebelkonfit

€ 32,00

Blaifränkisch 2017 WG Altenburger Markus, 1/8

€ 4,50

WEISSE SCHOKOLADE

mit Mango, Vanille und Macadamianüsse

€ 9,50

Spätlese WB/GB 2017, WG Schmelzer Horst&Georg, 1/16

€ 4,00

5-Gang Menü mit Weinbegleitung (je 1/16)

€ 79,00

4-GANG-MENÜ

€ 50,00

SPARGELSALAT

mit Brunnenkresse und Paprika

€ 13,00

SPARGELCREMESUPPE

mit Tramezzini und Olivenöl

€ 8,00

GEBRATENE MAISHENDLBRUST

mit wildem Spargel, Pak Choi und Bulgur

€ 24,00

KNUSPRIGE HOLUNDERBLÜTEN

mit Limette und Himbeeren

€ 8,00

VORSPEISEN

GEBEIZTER SEESAIBLING
mit wilden Brokkoli, Radieschen und Quinoa € 14,50

KLARE RINDSUPPE
mit Frittaten € 3,90

KLARE RINDSUPPE
mit Leberknödel oder Kaspressknödel € 4,50

VEGETARISCH

SPARGELRISOTTO
mit Parmesan und Limettenschaum € 15,00

GEFÜLLTE PAPRIKA
mit Cous Cous und Paradeisern € 14,50

HAUPTSPEISEN

BACKHENDL mit gemischtem Salat mit/ohne Haut	€ 14,90
WIENER SCHNITZEL VOM KALB mit Petersilienerdäpfel und Blattsalat	€ 19,80
GEBACKENE KALBSLEBER mit Erdäpfel-Vogerlsalat	€ 16,50
GEFÜLLTE CALAMARI mit Wildreis, rotem Paprika und Rindfleisch	€ 18,50
KÜMMELBRATEN mit Rahmkraut und Röstkartoffeln	€ 16,90
GEBRATENES RINDERFILET mit Belugalinsen, Pilzen und Erbsenschoten	€ 32,00

DESSERT

ZITRONENTARTE

mit Apfel-Fenchelsorbet

€ 8,00

AFFINIERTER KÄSE

Teller klein

€ 9,80

Teller groß

€ 13,50

HAUSGEMACHTE SORBETS

je Kugel

€ 2,10

GEDECK

€ 3,90

Kindergerichte bereiten wir gerne für Sie zu!

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal!