

# **SPEISEN**

## MENÜ-EMPFEHLUNG DES KÜCHENCHEFS

TATAR VOM LACHS

PUMPERNICKELERDE | VIEL GRÜNZEUG | KÖRNIGE DILL-SENFSAUCE

SUPRÊME VON DER MAISPOULARDE

PETERSILIENPESTO | BUNTES GEMÜSE | ROSMARINKARTOFFELN

ODER

ZANDERFILET

SZEGEDINER KRAUT | DILL-KARTOFFERL | PAPRIKASCHAUM

ODER

CREMIGES PILZ-RISOTTO

BERGKÄSE | SCHMORTOMATEN

SCHOKOMOUSSE

ZWERGORANGENRAGOUT

3-GÄNGE-MENÜ 35,00 €

## VORSPEISEN

RUCOLA-CREME-SÜPPCHEN 8,00 €  
ZITRONENESPUMA | PUMPERNICKEL

ROTE BEETE TATAR 11,50 €  
ORANGEN | KRÄUTERSCHMAND | FELDSALAT | VINAIGRETTE

VEGGIE BOWL  
ALS VORSPEISE 13,00 €  
ALS HAUPTGANG 17,00 €  
GEBACKENER BERGKÄSE | KARTOFFELMANTEL |  
KRÄUTERSAITLINGE | RAUCHMANDELN | VIEL GRÜNZEUG | VINAIGRETTE

## HAUPTGANG

WILDSCHWEINRAGOUT 21,00 €  
PILZE | FRÜHLINGSZWIEBELN | SCHUPFNUDELN | RAUCHGEMÜSE

INVOLTINI VOM KALBSRÜCKEN 27,00 €  
PARMASCHINKEN | KARTOFFELSTAMPF | KRÄUTERRAHMSAUCE | BROKKOLI

KABELJAU 24,00 €  
AUF DER HAUT GEBRATEN  
TOMATENRAGOUT | KARTOFFELN | BASILIKUM-ÖL

GNOCCHI 19,00 €  
ERBSENPÜREE | TOMATEN-PAPRIKA-SUGO | GERÖSTETE PINIENKERNE

## DESSERT

CRÈME BRÛLÉE VON DER TONKABOHNEN  
WEISSE SCHOKOLADE | FRISCHE BEEREN | MANGOSORBET 8,50 €

MOUSSE AU CHOCOLATE 9,00 €  
ZIMTCRUMBLE | VANILLESCHAUM | FRISCHE BEEREN

## HEISSGETRÄNKE

ESPRESSO 2,80 €

CAPPUCCINO 3,40 €

MILCHKAFFEE 3,60 €

LATTE MACCHIATO 3,90 €

GLAS TEE 2,80 €

ROOIBOS, DARJEELING, CEYLON, FRÜCHTEMISCHUNG, GRÜNER TEE,  
PFEFFERMINZE, KAMILLE