

Suppen

Mais-Königcreme-Suppe mit bunten Gemüsechips
5,90 €

*Cappuccino von der Karotte an Zitronengrasschaum mit würzigem
Garnelenbällchen*
6,90 €

Vorspeisen

„Dreierlei Köstlichkeiten“

*Wachtelei auf würzigem Fleischpflanzerl an zweierlei Remouladen,
Lachspraline auf Avocadotatar und
frittierte Brokkoli-Koriander-Bällchen auf Paprikasalsa*
9,50 €

*Gebäckene Seeteufelsaté auf Papaya-Zuckerschoten-Salat
an Chili-Knoblauch Marinade*
8,90 €

*Caeser Salad an geröstete Knoblauch-Tramezzini
dazu Parmesan und Caeser Dressing*
7,50 €

*Carpaccio vom Rinderfilet mit Kapern, Parmesan und
Basilikum-Pesto an Salatbouquet*
9,80 €

Hauptgänge

*Karee vom Salzgraslamm auf Spinatrisotto mit
bunten Gemüsewürfeln und Knoblauch-Limonenjus*

22,90 €

*Gegrilltes Kalbsfilet und Kaisergarnele auf
frischen Bohnen-Kartoffel-Gemüse und Meerrettich-Parolosoße*

20,90 €

*Schweinemedallions unter einer Macadamiankruste auf Balsamicojus
und Wirsing-Speckgemüse dazu
gebackene Blätterteigrollen gefüllt mit gemischten Pilzen*

18,90 €

*Ofenfrisches Schäufile an Kümmeljus mit Kartoffelkloß
und Blattsalaten der Saison*

10,80 €

*Wiener Schnitzel vom Kalb mit Butterkartoffeln
und Beilagensalat*

14,90 €

*Rehbraten in Preiselbeerrahmsauce mit glasiertem Gemüse der Saison
und gebratenen Semmelknödeln*

16,50 €

*Ravioli von Mangold-Linienkernen und Ricotta an sautierten
Cherrytomaten und glasiertem Feldsalat*

10,20 €

Fischgerichte

*Sautiertes Doradenfilet auf Kartoffel-Zucchini-Blini
dazu mediterrane Gemüse Vinaigrette*

17,90 €

*Gebratenes Rotbarbenfilet auf Rahmgemüse und Safranschaum,
dazu Bärlauch-Gnocchi*

18,50 €

Dessert

*Lauwarmes Schokoladen-Apfelsinen-Tartelett an
Ricotta-Stracciatellaseis und frischen Früchten*

7,50 €

Mille Feuille von Joghurt und Mango an Himbeersorbet

7,90 €

*Rote Grütze auf Orangen-Panna Cotta an
Schokoladen-Kaffeekekrokant und Passionsfruchtespuma*

6,90 €