
Vorspeisen

Karamellisierter Ziegenkäse ^{h, i, j}

Kürbis / Feldsalat / Walnüsse

19,--

Carpaccio vom Rind ^{c, g, h, j}

Kapern / Parmesan / Pinienkerne

21,--

Marinierter Lachs ^{a, d, g, h, j}

Erbsenpüree / Kaiserschoten / Kräutersaitlinge

19,50

Gebackene Garnele ^{a, i, j}

Artischockensalat / Parmesan / Tomate / Olive / Rucola

22,50

Feldsalat / Kartoffeldressing ^{a, i, j}

Gerösteter Speck / Croutons

13,--

Provenzalische Fischsuppe ^{a, c, d, j}

Artischocken / Aioli / Brotchip

13,50

Süppchen vom Hokkaido-Kürbis ^{a, c, g, i}

Geflügelkrokette

12,50

Hauptgänge

Wilder Zander a, d, g, i

Linsen / Brokkoli

33,--

Boeuf Bourguignon g, i, l

Ofengemüse / Kartoffelgratin

26,--

Zweierlei vom Lamm

Geschmorte Schulter / rosa gebratenes Filet a, g, i, j, l

Artischocken / Kirschtomaten / mildes Kartoffel-Knoblauchpüree

30,--

Wiener Schnitzel a, c, i, j

Lauwarmer Kartoffel- / Feldsalat

28,--

Rumpsteak g, i, l

Bohnenragout / Kartoffelgratin / Kräuterbutter / Schalottenjus

32,--

Sauerbraten vom Nitztaler Reh a, c, g, i, l

Rotkohl / Kräutersaitlinge / Kartoffelklöße

28,--

Vegetarisch

Waldpilz-Caramelle a, c, g

Wilder Brokkoli / Kräutersaitlinge / Parmesan

24,--

Dessert

Gebrannte Gewürzkaffee-Crème ^{a, c, g}

Granatapfelsorbet

12,--

Zweierlei Sorbet ^{a, h}

Exotische Früchte

10,50

Unser „Apfel-Tiramisu“ im Glas ^{a, c, g}

Crumble / Mascarpone / Rumrosineneis

11,--

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen

- a). Glutenthaltiges Getreide, b). Krebstiere, c). Eier, d). Fisch, e). Erdnüsse, f). Sojabohnen,
g). Milch, h). Schalenfrüchte, i). Sellerie, j). Senf, k). Sesamsamen, l). Schwefeldioxid & Sulfite,
m). Lupine, n). Weichtiere
-

Aperitif Empfehlung

Brogsitter Chardonnay Sekt / Gewürz-Zitronenessenz

0,15l 7,--

Menüempfehlung

Gebackene Garnele ^{a, i, j}

Artischockensalat / Parmesan / Tomate / Olive / Rucola

(a la carte 22,50)

Oder

Süppchen vom Hokkaido-Kürbis ^{a, c, g, i}

Geflügelkrokette

(a la carte 12,50)

Kalbsbäckchen ^{a, c, i, l}

Ofengemüse / Waldpilz-Caramelle / Trüffeljus

(a la carte 33,--)

Oder

Wolfsbarsch ^{b, d, g, i}

Kirschtomaten / Paella-Risotto / Krustentiersauce

(a la carte 33,--)

Unser „Apfel-Tiramisu“ im Glas ^{a, c, g}

Crumble / Mascarpone / Rum-Rosineneis

(a la carte 11,--)

56,--

Bei Speisen, die wir auf zwei Teller anrichten, berechnen wir 2,-- € Aufpreis