
Vorspeisen

Karamellisierter Ziegenkäse ^{h, j, l}

Feige / Walnüsse

19,--

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

Pfeffercreme / Parmesan / Kapern

21,--

Gebackene Garnele ^{a, c, d, g, j, k}

Kaiserschoten / Kräutersaitlinge / Koriander

22,50

Rosa gegarte Kalbshüfte ^{a, c, j}

Thunfisch-Sauce / Quinoa

18,--

Backendl vom Stubenküken ^{a, c, g}

Lauwarmer Spargelsalat / Frankfurter Grüne Sauce

23,--

Bärlauch-Süppchen ^{a, b, g, i}

Lachswürfel / Croutons

14,50

Spargelcreme-Süppchen ^{a, b, g, i}

Garnele

13,50

Hauptgänge

Lachsfilet a, d, g, i

Grüner Spargel / Kirschtomate / Kartoffelpüree / Weißweinsauce
29,--

Zanderfilet a, d, g, i

Wilder Brokkoli / Artischocken / Bärlauchkissen / Tomaten
33,--

Wiener Schnitzel a, c, i, j

Lauwarmer Spargelsalat / Petersilienkartoffeln
29,--

Rumpsteak a, c, g, i, l

Grüner Spargel / Kirschtomate / Bärlauchkissen / Kräuterbutter / Pfefferjus
33,--

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

Rahmwirsing / Kräutersaitlinge / Kartoffelklöße
28,--

Boeuf Bourguignon a, g, i, l

Ofengemüse / Kartoffelpüree
28,--

Vegetarisch

Bärlauchkissen a, c, g

Artischocken / Kräutersaitlinge / wilder Brokkoli / Tomate
24,--

Dessert

Unser Erdbeertiramisu im Glas ^{a, c, g, h}
Mascarpone / Crumble / Eierliköreis
12,50

Griechischer Joghurt / Zitrone / Rhabarber ^{a, c, g, h}
Blätterteig
15,--

Zweierlei Sorbet ^{a, h}
Exotische Früchte
11,--

Orange-Crêpe ^{a, c, g, h}
Schoko-Kokos-Chillieis
13,50

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen

a). Glutenhaltiges 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 8,50

Menüempfehlung

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

Pfeffercreme / Parmesan / Kapern

Lachsfilet ^{a, d, g}

Kaiserschoten / Kräutersaitlinge / Curry-Zitronengrassauce

Kalbsrückensteak ^{a, c, g, i, l}

Maifelder Stangenspargel / Kartoffel / Trüffeljus

(a la Carte 34,--)

Griechischer Joghurt / Zitrone / Rhabarber ^{a, c, g, h}

Blätterteig

Ohne Zander 59,--

Komplett 69,--

Spargelempfehlung

Portion Maifelder Stangenspargel ^{c, g}

Kartoffeln

Zerlassene Butter oder Sauce Hollandaise

28,--

Wahlweise dazu

- zweierlei Schinken +8,--

- Wiener Schnitzel +11,50

- gebratener Lachs +10,--

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