



SUPPEN

Rindsuppe ^{ACGL}

mit Frittaten und Wurzelgemüse

€ 7

Saisonale Cremesuppe ^{ACGL}

€ 8

VORSPEISEN

Beef Tartare ^{ACDGM}

mit Kapern, Zwiebeln, Butter und Baguette

100 g € 17 · 150 g € 22

mit Pommes Frites + € 6

Hausgebeiztes Lachsforellenfilet ^D

auf Gurkennage, Minze und Ahornsirup

€ 17

Gratinierter Ziegenkäse ^{GO}

auf Kürbischutney

€ 15

SALATE

Caesar Salat mit Hühnerbrust ^{ACDGM}

Blattsalat mit Kirschtomaten, Gurkenscheiben, Parmesan, Croutons und Caesar-Dressing

€ 18

Caesar Salat mit Garnelen ^{ABCDGM}

Blattsalat mit Kirschtomaten, Gurkenscheiben, Parmesan, Croutons und Caesar-Dressing

€ 22

HAUPTSPEISEN

Wiener Schnitzel ^{ACO}

vom Schwein mit Zitrone, Preiselbeeren und Gurkensalat in süß-saurem Essig-Öl-Fond

€ 19

Barbarie-Entenbrustfilet vom Grill ^{ACGLO}

mit Calvadosjus, Sauerkirschen, Kohlsprossen und Schupfnudeln

€ 36

Geschmorte Gänsekeule ^{ACGLO}

mit Rotkraut und Erdäpfelknödel

€ 34

Zanderfilet vom Grill ^{CDGLO}

mit Beluga-Linsen und gratiniertem Pinot-Grigio-Espuma

€ 29

Spaghetti ^{AB}

mit Garnelen, Tomaten, Knoblauch und Chilli

€ 22

Saisonale Gnocchi ^{ACG}

€ 19

SÜSSES

Lauwarmer Schokokuchen ^{ACG}

mit flüssigem Kern und Vanilleeis

€ 9

Cheesecake ^{ACG}

mit Himbeerragout

€ 9

Sorbetvariation

mit Früchten und Gewürzen der kalten Jahreszeit

€ 12

Eiskaffee gerührt ^{CG}

mit Vanilleeis und Schlagobers

€ 8

Affogato ^{CG}

mit Vanilleeis und heißem Espresso

€ 6

Alle Preise in Euro inkl. Steuern ohne Trinkgeld

Allergene: A Glutenhaltiges Getreide | B Krebstiere | C Eier | D Fisch | E Erdnüsse | F Sojabohnen | G Milch | H Nüsse | L Sellerie | M Senf | N Sesam | O Sulfite | P Lupine | R Weichtiere