

Aperitifempfehlung

Kunquats-Prosecco

0,1 8,50 €

Weißwein

2020 Chardonnay trocken
Weingut Alois Lageder – Südtirol

0,1l 6,20 € 0,2l 11,50 € 0,75l 42,00 €

Rotwein

2017 Cabernet Sauvignon
Macchion del Lupo, Marchesi Ginori Lisci-Pisa

0,1l 6,20 € 0,2l 11,50 € 0,75l 42,00 €

Vorspeisen / Starters

Curry-Kokosschaumsuppe mit Zitronengras und Koriander 9,50 €
Cream soup of curry & coconut with lemongrass and coriander

Saisonale Blattsalate in Frenchdressing mit gebratenen Edelfischen und Basilikumpesto 15,00 €
Seasonal lettuce with French dressing, grilled fish and basil pesto

Frisch hauchdünn aufgeschnittener Schinken mit der Schwungrad - Aufschnittmaschine von Omas
Ham freshly thin sliced with the flywheel slicer by "Omas" (klein) 8,50 € (groß) 16 €

Parmaschinken 30 Monate gereift Parma ham 30 months matured (small) 8,50 € (large) 16 €

50g Kaviar vom sibirischen Stör aus der Rhön mit Rösti, Wachtelei & Schalotten 79,00 €
50g caviar from Siberian sturgeon from the Rhön with , quail egg, shallots and crème fraîche

Carpaccio vom US Rinderfilet mit Trüffel-Crème-fraîche und frisch gehobeltem Parmesan 15,50 €
Carpaccio of US beef filet with truffled crème fraîche and Parmesan cheese

Riesengarnelen in mediterranen Kräuter gebraten mit Aioli und Salatbouquet 22,00 €
King prawns fried in mediterranean herbs with aioli and salad bouquet

Schnitte von der Elsässer Gänsestopfleber an Birnenkompott und hausgebackenem Brioche 23,00 €
Slice of foie gras with pear compote and homemade brioche

Unsere hausgemachten getrüffelte Nudeln mit Rucola und Pinienkernen Vorspeise/ small 11,50 €
dazu frisch gehobelter Parmesan Hauptgang/ big 16,50 €
Our homemade tuffed pasta with rucola salad, pine nuts and freshly grated Parmesan

Hauptgang/ Main Dish

Gebratenes Zanderfilet auf Blattspinat und Zitronengras-Kartoffelpüree 28,50 €
Pike perch fillet of lspinach leaves and lemongrass-potatoe mash

Rosa gebratenes Rinderfilet an Rotweinjus mit roter Zwiebelmarmelade, Kartoffelgratin und Beilagensalat 32,00 €
Fillet of beef on port wine jus, red onions jelly, potato au gratin and salad

Irischer Lammrücken auf auf Rosenkohl-Kürbisgemüse und Kartoffel-Parmesangnocchi 32,00 €
Saddle of lamb with brussels sprouts -pumpkin vegetables and potato -parmesan dumplings

Rote Beete-Risotto mit Walnüssen, Taleggio und frischer Minze 19,50 €
Beetroot risotto with walnuts, taleggio and fresh mint

Dessert

Topfen-Nougatknödel an frischen Beeren und Mandarinsorbet 12,50 €
Curd nougat dumplings with fresh berries and mandarin sorbet sorbet

Halbflüssiges Kuchlein von der Guanaja-Schokolade mit Mangosalat und hausgemachtem Kokos-Sorbet (ca. 20min) 12,50 €
Guanaja Chocolate lava cake with mango salad and homemade cocos sorbet (approx. 20Min)

Crème Brûlée von der Madagascar Vanille mit hausgemachtem Erdbeersorbet 10,50 €
Crème brûlée of Madagascar vanilla and homemade strawberry sorbet

Rohmilchkäseauswahl mit Weintrauben und Chutneys von Maître Affineur Waltmann 12,50 €
A selection of cheese by Maître Affineur Waltmann with walnuts, chutney and grapes