

SUPPEN & VORSPEISEN	€	OHNE FLEISCH	€
Karottensuppe (vegan) mit Kokosmilch gekocht	7	Gemüsecurry (vegan) gebratenes Gemüse pikante Curry- Kokossauce Perl Couscous	18
Andalusische Fischsuppe mit Knoblauch & Curry gekocht Muschel Garnele	9	Linguine mit Pfifferlingen Kirschtomate Lauchzwiebel Parmesan	21
Gebratener Hirtenkäse Knoblauch- Chiliöl Kirschtomate Olive Lauchzwiebel Pfannenbrot	10	HAUPTGÄNGE	
Pfifferlingsragout kleiner Semmelknödel Kirschtomaten Parmesan	14	Original Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken geschnitten Preißelbeeren Kartoffelstampf Gurkensalat	27
Lachstatar mit Meerrettich & Limette mariniert an gelber Beete Brotchips	15	Zitronen- Tomatenlinguine mit fermentierten Salzzitronen Parmesan dazu Lachs & Garnelen wilder Broccoli Kirschtomate	29
Carpaccio aus dem Rinderfilet geschnitten Kirschtomate Rucola Champignon Parmesan Pfannenbrot	16	Cordon bleu aus dem Kalbsrücken geschnitten mit Parmaschinken & Käse gefüllt Kroketten Erbsen	30

Gemischte Vorspeisenplatte
(ab 2 Personen)
nach Art des Hauses | Pfannenbrot
p.P. 16 €

Medaillons aus dem Kalbsfilet
an einer Trüffelsauce
buntes Gemüse | Gnocchi
46 €

STEAKS

Rumpsteak Black Angus Rind, Uruguay	ca. 200 Gramm 30 ca. 300 Gramm 40
Rinderfiletsteak Black Angus Rind, Uruguay	ca. 200 Gramm 44

Rosa gebratener Lammrücken Rosmarin- Pfeffersauce Ratatouille Kartoffelroulade	35
Rehrücken aus heimischen Wäldern Pfifferlinge in Rahm mit Preißelbeere buntes Gemüse Semmelknödel	38

Zu den Steaks reichen wir:

Pfeffersauce | Kräuterbutter
Kartoffelstampf | Salatteller

plus Extra: Champignons in Rahmsauce	zzgl. 5
plus Extra: Pfifferlinge in Rahmsauce	zzgl. 7

(Gewichtsangabe bezieht sich auf das Rohgewicht)

