

SUPPEN & VORSPEISEN€

OHNE FLEISCH€

Creme von roten Linsen (vegan)

mit Kokosmilch gekocht | Koriander

extra: Lammspieß

7

zzgl. 5

Andalusische Fischsuppe

mit Knoblauch & Curry gekocht

Muschel | Garnele

9

Gebratener Hirtenkäse

Knoblauch- Chiliöl

Kirschtomate | Olive | Lauchzwiebel

Pfannenbrot

10

Pfifferlingsragout

kleiner Semmelknödel

Kirschtomaten | Parmesan

14

Carpaccio

aus dem Rinderfilet geschnitten

Kirschtomate | Rucola | Champignon

Parmesan | Pfannenbrot

16

Kalbstatar „surf‘N‘turf“

gebratene Garnele | gelbe Beete

Trüffelmajo

18

Gemüsecurry (vegan)

gebratenes Gemüse | pikante Curry- Kokossauce

Perl Couscous

18

Linguine mit Pfifferlingen

Kirschtomate | Lauchzwiebel | Parmesan

21

HAUPTGÄNGE

Original Wiener Schnitzel

aus dem Kalbsrücken geschnitten

Preißelbeeren | Kartoffelstampf

Gurkensalat

27

Zitronen- Tomatenlinguine

mit fermentierten Salzzitronen | Parmesan

dazu Lachs & Garnelen

wilder Broccoli | Kirschtomate

32

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

Bohnenragout in Rosmarinsauce

Bratkartoffeln

35

Filet & Rücken vom Wildschwein

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)

