

UNSER MENÜ

Gebratene Gänsestopfleber
mit eingelegter Pfeffer-Pflaume

oder

Spargel-Ricottaravioli
mit gebratenen Black Tiger Garnelen und Basilikumschaum

Filet vom Jungrind auf Ochsenschwanzcanneloni
mit Blattspinat und Morchelrahmsauce

oder

Filet vom St. Pierre und gebratener Langostino
mit Ratatouille , Basilikumsauce und Bio-Kartoffeln

Geeistes Waldmeistersüppchen
mit marinierten Erdbeeren und Buttermilcheis

44.00 €

Alle Gerichte aus dem Menü servieren wir Ihnen gerne auch á la Carte

VORSPEISEN

€

Salat der Saison mit Balsamicodressing
gebratenen Pilzen und Sauerrahmsauce

9.50

Feldsalat mit Kartoffeldressing
gerösteten Speck und Buttercroutons

9.50

„Vitello Tonato“ dünne Scheiben vom kalb
mit Thunfischsauce, roten Zwiebeln , Kapern und Salat

9.50

Hausgemachte Canneloni vom geschmorten Kalb
auf Blattspinat mit Steinpilzsauce und Parmesan überbacken

10.50

Eingelegter Deutscher Stangenspargel
mit Serranoschinken , Kräuter-Eivinaigrette und Salat

14.50

Carpaccio vom Rinderfilet mit Pesto
Trüffelvinaigrette, Parmesan und Salatbouquet

16.50

Zweierlei vom Kalbskopf –marinierte Scheiben und gebacken-
mit Sherryvinaigrette und Feldsalat

14.50

Carpaccio vom Thunfisch
mit Wasabi vinaigrette und Sprossen-Gemüsesalat

16.50

Gerösteter Polypo mit Balsamico
auf Rucolasalat und Tomatenvinaigrette

14.50

Gebratener Langostino und Jacobsmuschel
mit marinierten Artischocken , Safransauce und Salatbouquet

17.50

SUPPEN

Essenz von der Wachtel
mit getrüffelter Crêperoulade und Gemüse

8.00

Spargelrahmsuppe
mit eigener Einlage und Croutons

8.00

FISCHGERICHTE

Huchenfilet in Butter gebraten auf Spargel-Kaiserschotengemüse mit Trüffeljus und Bio-Kartoffeln	24.00
Seezunge im Ganzen gebraten „Müllerin Art mit Blattspinat , Champagnersauce und Bio-Kartoffeln	24.00
Edelfische , Jakobsmuschel und Riesengarnelen auf Lauchstreifen mit Hummersauce überbacken und Reis	24.00

Frischer Deutscher Stangenspargel aus Schrobenhausen mit Petersilienkartoffeln, Sauce Hollandaise oder flüssiger Butter	17.00
dazu servieren wir Ihnen :	
-roher und gekochter Schinken	6.50
-kleines Wiener Schnitzel	10.50
-kleines Jungrinderfilet	15.50

HAUPTGERICHTE

„Wiener Schnitzel“ vom Kalb in Butter gebraten mit Röstkartoffeln und Salatteller	18.50
Knusprige Bayerische Bauernente mit Blaukraut, Apfel-Preiselbeerragout und Steinpilz-Serviettenknödel	18.50
Rücken vom Bio-Angus mit Pfefferrahmsauce auf grünen Bohnen und Kartoffelrösti	24.00
Rosa Gebratenes aus der Rehkeule mit Wacholderjus Wirsing , Pfefferpflaumen, Pfifferlingen und Schupfnudeln	24.00
Kalbsrückensteak rosa gebraten auf Artischocken-Gemüsegrösti mit Safranjus und Kartoffelstroh	24.00
Rosa gebratener Lammrücken mit einer Bärlauchkruste mit Thymiansauce , Ratatouille und Kartoffelgratin	24.00

NACHSPEISEN

Ausgesuchte Käse mit Apfel und Feigensenf und Grissini	8.00
Hausgemachte Sorbets (Cassis , Kiwi , Sanddorn , Zitrone , Fragolino)	pro Kugel 2.00
Crème Brûlée von der Tahiti-Vanille mit Ananasragout und Passionsfruchteis	8.00
Mousse von der Valrhona Grand Crû Schokolade mit Ananasragout und Kafféeis	8.00
„Erdbeergrumble“ – warme, marinierte Erdbeeren mit Vanille-Zitronenstreusel und Vanilleeis	8.00
Karamelisiertes Lemonenparfait mit marinierten Erdbeeren und Vanilleschaum	8.00
Gratin von Rhabarber und Himbeeren mit Champagnersabayone und Vanilleeis	8.00