

Menü

Frühlingsrollen von der Garnele

mit hausgemachten Soßen 12€

Saiblings Filet

mit grünen Spargel

und Champagner-Risotto 21€

Bayrisch Creme

mit Erdbeeren 6€

Menü 34€

Vorspeisen und Suppe

Garnelen im Knuspermantel

bunten Salat 12€ a,j,d,g

Wild Carpaccio

Von Wildschwein und Reh mit Preiselbeeren und Parmesan 14€ c,g,j,a,

Thaisuppe

mit Huhn 7€ .a,c

Geschütteltes Buscetta

mit Salat und Oliven 8€ a,9

Hauptgänge

Ravioli mit Pecorino und Feige gefüllt

In Salbeibutter & Radicchio 14€a,c,b

Spaghetti aglio olio

mit Riesengarnelen 15€a,c,b

Hirschbratwürste

mit Blaukraut, Bratkartoffeln und Preiselbeeren 17€a,c,g,7

Südamerikanisches Rumpsteak

im sous vide gegart mit Kräuterbutter, Kartoffelgratin und Salat

180g 23€ / 250g 26€ / 350g 34€g,j,

Geschmorte Ochsenbacken

mit glacierten Karotten und Schupfnudeln 22€a,c,g

Spanferkelfilet im Speckmantel

auf Rahmkohlrabi und Spätzle 22€a,c,g,7

Perlhuhnbrust

unter der Pesto Kruste mit Zucchini und Rosmarinkartoffeln 19€ g

Dessert

Wassermelonen Parfait

auf Melonensalat 8€ g,a,h,c