

Menü

Büffelmozzarella

mit bunten Tomatensalat und Brotchips 13€ (a1,g,j)

Curry- Kokossuppe

mit Knuspergarnele 7€ (g,b)

Lammhüfte

mit grünen Spargel und Gnocchi 27€ (a1,g,c)

Cocos Panna Cotta

mit Ananas-Minz-Salat 7€ (c,g,h,a1)

Menü 3-Gang 44€ ohne Suppe

Menü 4-Gang 48€

Vorspeisen

Garnelen in Knoblauchöl

mit Brot 13€ (g,a1,j,b)

Bruschetta

von der Wassermelone mit Feta 12€ (j)

Kalbscarpaccio

mit Tete de Moine und Kernöl 14€ (j,c,g)

Cocktailempfehlung

Melon

Sunrise

7.50€

Hauptgänge

Kalbstafelspitz im Sous vide gegart

mit Boullion-Kartoffeln und Apfelmeerrettich 24€ (g)

SpanferkelSchäufele

mit Bayrisch Kraut und hausgemachten Kleespommes 25€ (a1,g)

Bärlauchrisotto

mit gebratener Maishähnchenbrust und Salat 24€(c,g,h,j)

Empfehlung

Filet vom Saibling mit Brezenkruste

Rahmspinat und Nudeln 25€(c,g,a1)

Frische Pfifferlinge

in Rahm mit Bandudeln 19€(c,g,a1)

Kalbsleber

mit Apfel ,Zwiebel und Kartoffelpüree 26€(c,g,a1)

Rumpsteak

mit Pfeffersoße und Kartoffelgratin und Salat
180g 29€ / 250g 31€ / 350g 39€ (c,g,b)

Ravioli mit Pecorino und Feige

mit Ziegenkäseschaum 19€(g,a1)

Linguine mit Garnelen

in pikanter Tomatensoße und Rucola 22€(a1,c,b,g)

Dessert

Erdbeerparfait

mit Vanillesoße 7€(c,g,ha1)