

## APERITIFEMPFEHLUNG

Limoncello Spritz

Limoncello<sup>L</sup>, Rieslingsekt<sup>L</sup>, Zitrone, Minze - 0,1 l - 8,50

Grahams Tawny Port<sup>L</sup>, 10 Jahre, 20% 5 cl - 6,50

Prosecco<sup>L</sup>

Borgo Molino Spumante Valdobbiadene,

Prosecco Superior DOCG, extra dry - 0,1 l - 6,50

PriSecco (alkoholfrei)

Rotfruchtig aus Wiesenobst, Sauerkirsche,

Schwarze Johannisbeere,

Manufaktur Jörg Geiger - 0,1 l - 6

Sparkling Tea

Essenz von Pfefferminze mit Limettensaft und Tonic

0,1 l - 6

## VORSPEISEN / SUPPE / ZWISCHENGERICHTE

Mariniertes Carpaccio vom Rind,  
Grana Padano<sup>G</sup>, Blattsalat, geröstete Pinienkerne - 17

Spargelsalat mit Trüffelvinaigrette, Pinienkerne,  
marinierte Blattsalate – 14

Gebratene Riesengarnelen<sup>B</sup>, Spargelsalat,  
Basilikumpesto, Knusperbrot<sup>A-Weizen</sup>, marinierte<sup>L</sup> Salate  
Vorspeise 19  
Hauptgang 32

Carpaccio von der Rote Bete, Balsamicolack<sup>L</sup>, Walnüsse<sup>5</sup>, Apfel  
Crème-Fraîche<sup>G</sup>, Salate – 11,50  
Extra Jakobsmuscheln (3 Stück) – 8,50

Bruschetta<sup>A-Weizen</sup> mit Strauchtomaten, Basilikum, Grana Padano<sup>G</sup>,  
Salate - 13,50

Spargelcremesuppe<sup>G,L</sup>, Croutons<sup>A-Weizen</sup> - 9,50

## FLEISCH

In Rot- und Portwein geschmorter Kalbstafelspitz<sup>L</sup>,  
buntes Frühlingsgemüse, Kartoffelpüree<sup>G</sup> - 32

Französische Wachtelbrüstchen, geräucherte Balsamico-Soße<sup>L</sup>,  
buntes Gemüse, Fregola Sarda<sup>A-Weizen</sup> - 33,50

Portion Stangenspargel, Schnitzel Wiener Art<sup>A-Weizen</sup>  
oder Schinken, zerlassenen Butter oder Sauce Hollandaise,  
Salzkartoffeln - 32

Hausgemachte Perlhuhnravioli<sup>G,C,A-Weizen</sup>,  
Spargel, Bärlauch<sup>L</sup>-Schnittlauch-Soße<sup>L</sup>, Grana Padano<sup>G</sup>  
Vorspeise 17,50  
Hauptgang 27

## VEGETARISCH

Hausgemachte Kartoffel-Ricotta Gnocchi<sup>C,G A-Weizen</sup>,  
in Butter geschwenkt, Bärlauchsoße<sup>G</sup>, Ratatouille,  
Grana Padano<sup>G</sup> - 26

## FISCH

In Kräutern gebratene Doradenfilets, Bärlauchsoße<sup>G,L</sup>,  
Ratatouille, Rosmarinkartoffeln – 33

Gebratenes Zanderfilet<sup>D,A</sup>, Riesling-Schnittlauch-Soße<sup>G,L</sup>,  
glasierte Rote Bete, frischer Blattspinat,  
Kartoffelpüree<sup>G</sup> - 32,50

## DESSERT

Crème Brûlée<sup>C,G</sup>, Vanille Eis<sup>G</sup>, Früchte - 12

Vanille-Panna-Cotta<sup>G</sup>, Erdbeeren,  
Schokoladeneis<sup>G</sup> - 12

Dreierlei Eis<sup>G</sup> mit frischen Früchten - 12

## BEGLEITER ZUM DESSERT

Grahams Tawny Port<sup>L</sup>, 10 Jahre, 20% 5 cl - 6,50

Ab 2 Gläser á 5 cl

Sauternes Dessertwein<sup>L</sup>, Chateau de Rayne Vigneau,  
1er Cru, Classé, Sauternes AC, Bordeaux 5 cl - 6,50

## DIGESTIFEMPFEHLUNG

Grappa Marzadro<sup>L</sup> 18 Lune, 41% 2 cl - 6

Waldhimbeere, Lantenhammer, 42% 2 cl - 5,50

## KAFFEE

Espresso<sup>11</sup> oder Kaffee<sup>11</sup> - 3,50

Cappuccino<sup>G,11</sup> - 4

### Legende Zusatzstoffe und Allergene

#### Zusatzstoffe:

- |                             |                                |
|-----------------------------|--------------------------------|
| 1) mit Farbstoff            | 7) gewachst                    |
| 2) mit Konservierungsstoff  | 8) mit Süßungsmittel           |
| 3) mit Antioxidationsmittel | 9) Aspartam-Phenylalaninquelle |
| 4) mit Geschmacksverstärker | 10) mit Phosphat               |
| 5) geschwefelt              | 11) coffeinhaltig              |
| 6) geschwärzt               | 12) chininhaltig               |

#### Allergene:

- |                       |                                   |
|-----------------------|-----------------------------------|
| A) glutenhaltig       | H) enthält Schalenfrüchte         |
| B) enthält Krebstiere | I) enthält Sellerie               |
| C) enthält Eier       | J) enthält Senf                   |
| D) enthält Fisch,     | K) enthält Sesamsamen             |
| E) enthält Erdnüsse   | L) enthält Schwefeldioxid/Sulfite |
| F) enthält Soja       | M) enthält Lupinen                |
| G) enthält Milch      | N) enthält Weichtiere             |

Bitte informieren Sie den Service über eventuelle Allergien und Unverträglichkeiten

## Menü

Gebratene Riesengarnelen<sup>B</sup>, Spargelsalat,  
Basilikumpesto, Knusperbrot<sup>A-Weizen</sup>, marinierte<sup>L</sup> Salate

\*\*\*

Spargelcremesuppe<sup>G,L</sup>, Croutons<sup>A-Weizen</sup>

\*\*\*

Gebratenes Zanderfilet<sup>D,A</sup>, Riesling-Schnittlauch-Soße<sup>G,L</sup>  
glasierte Rote Bete, frischer Blattspinat,  
Kartoffelpüree<sup>G</sup>

oder

In Rot- und Portwein geschmorter Kalbstafelspitz<sup>L</sup>,  
buntes Frühlingsgemüse, Kartoffelpüree<sup>G</sup>

\*\*\*

Vanille-Panna-Cotta<sup>G</sup>, Erdbeeren,  
Schokoladeneis<sup>G</sup>

**4gang – 69,50**

**3gang mit Vorspeise und ohne Suppe – 60,50**

**3gang mit Suppe und ohne Vorspeise – 52,50**

## Vegetarisches Menü

Bruschetta<sup>A-Weizen</sup> mit Strauchtomaten, Basilikum,  
Grana Padano<sup>G</sup>, Rucola

\*\*\*

Hausgemachte Kartoffel-Ricotta Gnocchi<sup>C,G A-Weizen</sup>,  
in Butter geschwenkt, Bärlauchsoße<sup>G</sup>, Ratatouille,  
Grana Padano<sup>G</sup>

\*\*\*

Crème Brûlée<sup>C,G</sup>, Vanille Eis<sup>G</sup>, Früchte

**45**