

APERITIFEMPFEHLUNG

Limoncello Spritz

Limoncello^L, Rieslingsekt^L, Zitrone, Minze

0,1 l - € 8,50

Lillet Wildberry

Lillet^L, Schweppes Russian Wild Berry¹², Beerenfrüchte

0,2 l - € 9,50

Sekt^L und Aperol¹, Minze

0,1 l - € 7,50

PriSecco (alkoholfrei)

Rotfruchtig aus Wiesenobst, Sauerkirsche,

Schwarze Johannisbeere,

Manufaktur Jörg Geiger

0,1 l - € 5,50

VORSPEISEN / SUPPE / ZWISCHENGERICHTE

Mariniertes Carpaccio vom Rind,
Grana Padano^G, Blattsalat, geröstete Pinienkerne
€ 17,00

Gebratene Riesengarnelen^B,
Tomaten- Brot^{A-Weizen}- Salat, Basilikumpesto, Grana Padano^G
Vorspeise € 19,00
Hauptgang € 32,00

Yellofin-Thunfisch^D im Sesam^K-Knuspermantel^{A-Gerstenmalz},
Balsamicogemüse^{3,L},
bunte Blattsalate, Trüffel-Portweindressing^L
€ 19,00

Bruschetta^{A-Weizen} mit Strauchtomaten, Basilikum, Schafskäse^G
€ 13,50

Gebratene Pfifferlinge, Tomaten Bruschetta^{A-Weizen},
marinierte Blattsalate^L, Grana Padano^G
€ 16,00

Pfifferlingscremesuppe^{G,L} mit Croutons^{A-Weizen}
Schnittlauch
€ 9,50

FLEISCH

Lammrücken unter der Kräuterhaube^{A-Weizen}, Rotweinsoße^L,
Ratatouille, gebratene Risleekartoffeln
€ 35,00

Salimbocca vom KIKOK-Maishähnchenbrust,
geräucherte Balsamico-Soße^L, Pasta di semola^{L, A-Weizen, G}
Blattspinat mit Pinienkernen
€ 29,50

Hausgemachte getrüffelte Kalbsravioli^{G, A-Weizen}, Sommergemüse,
Riesling^L-Schnittlauch-Soße
Vorspeise € 17,50
Hauptgang € 27,00

Kalbsrücken auf gerahmten bunten Sommergemüse^G, Pfifferlinge,
Portweinjus^L, Kartoffelpüree^G
€ 36,00

VEGETARISCH

Hausgemachte Gnocchi^{G, C, A-Weizen}, Basilikumsoße^{L, G},
Ratatouille, Grana Padano^G
Vorspeise € 16,50
Hauptgang € 26,50

FISCH

Thunfisch^D im Sesam^K-Knuspermantel^{A-Gerstenmalz} auf Ratatouille,
Basilikumsoße^{G, L}, Rosmarinkartoffeln
€ 37,00

Gebratenes Zanderfilet^D auf frischem Blattspinat, Pfifferlinge,
Riesling-Schnittlauchsoße^{G, L}, Portweinreduktion^L, Kartoffelpüree^G
€ 32,50

DESSERT

Crème Brûlée^{C,G}, Vanille Eis^G, Früchte € 12,00

Limonen- Quark- Creme^G, frische Beerenfrüchte
Vanilleeis^G € 12,00

Dreierlei Eis^G mit frischen Früchten € 12,00

DIGESTIFEMPFEHLUNG

Grappa Marzadro^L 18 Lune 41% 2 cl - € 5,20

Waldhimbeere, Lantenhammer 42% 2 cl - € 5,00

KAFFEE

Espresso¹¹ oder Kaffee¹¹ € 3,20

Cappuccino^{G,11} € 4,00

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

Menüauswahl

Gebratene Riesengarnelen^B,
Tomaten- Brot^{A-Weizen}- Salat,
Basilikumpesto, Grana Padano^G

Pfifferlingscremesuppe^{G,L} mit Croutons^A,
Schnittlauch

Saltimbocca vom KIKOK-
Maishähnchenbrust,
geräucherte Balsamicoße^L,
Pasta di semola^{L, A-Weizen, G}
Blattspinat mit Pinienkernen

oder

Gebratenes Zanderfilet^D auf
frischem Blattspinat,
Riesling Schnittlauchsoße^{G,L},
Portweinreduktion^L,
Kartoffelpüree^G

Limonen- Quark- Creme^G,
frische Beerenfrüchte
Vanilleeis^G

Menü 4gang € 69,00

Menü 3gang ohne Suppe € 60,50

Menü 3gang ohne Vorspeise € 51,50

Vegetarisches Menü

Gebratene Pfifferlinge, Tomaten Bruschetta^{A-Weizen},
marinierte Blattsalate^L, Grana Padano^G

Pfifferlingscremesuppe^{G,L} mit Croutons^A,
Schnittlauch

Hausgemachte Gnocchi^{G,C,A-Weizen}, Basilikumsoße^{L, G},
Ratatouille, Grana Padano^G

Crème Brûlée^{C,G}, Vanille Eis^G, Früchte

Menü 4gang € 61,00

Menü ohne Suppe € 52,50

Menü ohne Vorspeise € 46,00