

APERITIFEMPFEHLUNG

Limoncello Spritz

Limoncello ^L, Prosecco ^L, Zitrone, Minze - 0,1 l - 8,50

Lillet Wildberry

Lillet^L, Schweppes Wildberry¹²,
Beerenfrüchte, Minze - 0,2 l – 9,50

Gin Chilla, Likör ^L aus acht Kräutern mit Sekt ^L aufgegossen
0,1 l - 8,50

Prosecco^L

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

VORSPEISEN / SUPPE / ZWISCHENGERICHTE

Mariniertes Carpaccio vom Rind,
Grana Padano ^G, Blattsalat, geröstete Pinienkerne - 18

Gebratene Pfifferlinge, Tomaten Bruschetta^{A-Weizen},
marinierte Blattsalate^L, Grana Padano^G – 16,50

Gemischter Sommersalat von Tomaten, Gurken, Karotten, Paprika
und marinierten Blattsalaten^L – 12,50

Gebratene Riesengarnelen ^B, Tomaten, marinierte ^L Salate,
Basilikumpesto, Knusperbrot ^{A-Weizen}
Vorspeise 19
Hauptgang 32

Bruschetta ^{A-Weizen} mit Strauchtomaten, Basilikum, Grana Padano ^G,
Salate - 13,50

Gebratene Artischocken, marinierte^L Blattsalat, Basilikum Pesto,
Grana Padano^G – 14,50

Pfifferlingssuppe^L mit Croutons^{A-Weizen} - 9,50

FLEISCH

Lammrücken unter dem Kräuterhaube ^{A-Weizen}, Portweinjus ^L,
mediterranes Schmorgemüse, gebratene Rosmarinkartoffeln – 33,50

Cordon Bleu^{C, A-Weizen} vom Schweinefilet,
Kräuterbutter, kleiner gemischter Salatteller^L, Bratkartoffeln - 28,50

Wachtelbrüstchen auf Fregola Sarda^{A-Weizen},
Rotweinjus ^L, buntes Sommergemüse – 33,50

Schweinefilets mit Pfifferlingen à la crème^G,
sommerliches Gemüse, Bratkartoffeln -30,50

Hausgemachte Perlhuhnravioli ^{G,C,A-Weizen},
Riesling ^L-Schnittlauch-Soße ^G, Sommergemüse, Grana Padano ^G
Vorspeise 17,50
Hauptgang 27

VEGETARISCH

Hausgemachte Tagliatelle ^{C,G A-Weizen},
in Trüffelrahm ^G oder in Basilikumpesto,
Tomaten, Grana Padano - 26

FISCH

Gebratene Doradenfilets, Basilikumsoße ^G,
mediterranes Schmorgemüse, gebratene Kartoffeln – 33,50

Zanderfilet ^{D,A}, Pfifferlinge, Riesling- Schnittlauchsoße ^{G,L},
sommerliches Gemüse, Kartoffelpüree - 34,50

DESSERT

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

Bayrisch Creme ^{C,G}, Beerenfrüchte, Schokoladen Eis ^G – 12

Dreierlei Eis ^G mit frischen Früchten - 12

DIGESTIFEMPFEHLUNG

Grappa Marzadro ^L 18 Lune, 41% 2 cl - 6

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

KAFFEE

Espresso ¹¹ oder Kaffee ¹¹ - 3,50

Cappuccino ^{G,11} - 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 ^B, Tomaten, marinierte ^L Salate,
Basilikumpesto, Knusperbrot ^{A-Weizen}

Pfifferlingssuppe^L mit Croutons^{A-Weizen}

Zanderfilet ^{D,A}, Pfifferlinge, Riesling- Schnittlauchsoße ^{G,L},
sommerliches Gemüse, Kartoffelpüree

oder

Lammrücken unter dem Kräuterhaube ^{A-Weizen}, Portweinjus ^L,
mediterranes Schmorgemüse, gebratene Rosmarinkartoffeln

Bayrisch Creme^{C,G}, Beerenfrüchte, Schokoladen Eis^G

4gang – 69,50

3gang mit Vorspeise und ohne Suppe – 60,50

3gang mit Suppe und ohne Vorspeise – 52,50

Vegetarisches Menü

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

Hausgemachte Tagliatelle ^{C,G A-Weizen},
in Trüffelrahm ^G oder in Basilikumpesto,
Tomaten, Grana Padano

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

GETRÄNKEKARTE

Offene Weine, Flaschenweine und Spirituosen finden Sie in unserer separaten Wein- und Getränkekarte.

Biere

König Pilsener ^{A-Gerste}	0,3 l	€ 3,90
	0,4 l	€ 5,00
	0,5 l	€ 6,00
Alster ^{A-Gerste}	0,3 l	€ 3,90
	0,4 l	€ 5,00
	0,5 l	€ 6,00
Köstritzer Schwarzbier ^{A-Gerste}	0,33 l Fl.	€ 4,50
Franziskaner Hefeweizen ^{A-Weizen und Gerste} hell oder dunkle	0,5 l	€ 6,00
Franziskaner alkoholfrei ^{A-Weizen und Gerste}	0,5 l	€ 6,00
König alkoholfrei ^{A-Gerste}	0,33 l Fl.	€ 4,50
Fanta ² / Coca Cola ^{2, 11} / Cola zero ^{2, 11} / Mezzo Mix ^{2, 11} Zitronenlimonade ²	0,2 l	€ 4,00
Bad Pyrmonter Mineralwasser Gourmet	0,25 l	€ 3,50
Bad Pyrmonter Mineralwasser Naturell oder Medium	0,75 l	€ 7,50
Lütts Landlust Apfelsaftschorle naturtrüb	0,33 l	€ 5,00
Lütts Landlust Johanna, Johannisbeere Schorle	0,33 l	€ 5,00
Lütts Landlust Holunder Schorle	0,33 l	€ 5,00
Lütts Landlust Rhababer Schorle	0,33 l	€ 5,00
Apfelsaft, Granini (aus Fruchtsaftkonzentrat)	0,2 l	€ 4,00
Orangensaft, Ohlenhof (aus Fruchtsaftkonzentrat)	0,2 l	€ 4,00
Multivitamin-Nektar, Ohlenhof (aus Fruchtsaftkonzentrat)	0,2 l	€ 4,00
Schweppes Bitter Lemon ¹²	0,2 l	€ 4,00