

APERITIFEMPFEHLUNG

Limoncello Spritz

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

Grahams Tawny Port^L, 10 Jahre, 20% 5 cl - 6,50

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 - 17

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

Carpaccio von der Rote Bete, Balsamicolack, Walnüsse,
Crème-Fraîche, Salate – 11,50
Extra Jakobsmuscheln (3 Stück) – 8,50

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

Möhren-Ingwer-Suppe^{G,L}, Croutons^{A-Weizen} - 9,50

FLEISCH

Rinderfilet auf Rahmwirsing^G, Rotweinsoße^L
hausgemachter Kartoffelrösti – 38,50

Schweinfilet im Wirsingmantel^L, Portweinjus^L,
Wintergemüse in Rahm^G, Risoleekartoffeln - 27

Hausgemachte getrüffelte Perlhuhnravioli^{G,A-Weizen},
buntes Gemüse, Riesling^L-Schnittlauch-Soße
Vorspeise 17,50
Hauptgang 27

VEGETARISCH

Hausgemachte Tagliatelle^{C, A-Weizen} in Trüffelrahm^G,
Tomatenwürfel
Hauptgang 24

FISCH

In Kräutern gebratene Doradenfilets, Basilikumsoße^{G,L},
geschmortes Ofengemüse, Rosmarinkartoffeln – 33

Gebratenes Zanderfilet^{D,A}, Riesling-Schnittlauch-Soße^{G,L}
glasierte Rote Bete, getrüffetes Kartoffelpüree^G - 32,50

DESSERT

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

Schokoladen-Mokka¹¹-Panna Cotta^G mit Kirschen,
Vanille Eis^G - 11

Dreierlei Eis^G mit frischen Früchten - 12

BEGLEITER ZUM DESSERT

Grahams Tawny Port^L, 10 Jahre, 20% 5 cl - 6,50

Ab 2 Gläser á 5 cl

Sauternes Dessertwein^L, Chateau de Rayne Vigneau,
1er Cru, Classé, Sauternes AC, Bordeaux 5 cl - 6,50

DIGESTIFEMPFEHLUNG

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

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

KAFFEE

Espresso¹¹ oder Kaffee¹¹ - 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 I

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

Möhren-Ingwer-Suppe^{G,L},
Croutons^{A-Weizen}

Gebratenes Zanderfilet^{D,A},
Riesling-Schnittlauch-Soße^{G,L},
glasierte Rote Bete,
getrübtes Kartoffelpüree^G

Schokoladen-Mokka¹¹-Panna Cotta^G
mit Kirschen, Vanille Eis^G

4gang - 69

3gang ohne Suppe – 60,50

3gang ohne Vorspeise – 51,50

Menü II

Möhren-Ingwer-Suppe^{G,L},
Croutons^{A-Weizen}

Schweinfilet im Wirsingmantel^L,
Portweinjus^L,
Wintergemüse in Rahm^G,
Risoleekartoffeln

Dreierlei Eis^G
mit frischen Früchten

44

Vegetarisches Menü

Bruschetta^{A-Weizen} mit Strauchtomaten, Basilikum,
Grana Padano^G, Ruccola

Hausgemachte Tagliatelle^{C, A-Weizen} in Trüffelrahm^G,
Tomatenwürfel

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

45