

## 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

## VORSPEISEN / SUPPE / ZWISCHENGERICHTE

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

Gebratene Riesengarnelen<sup>B</sup>, marinierte Blattsalate,  
Tomaten- Brot<sup>A-Weizen</sup>- Salat, Basilikumpesto, Grana Padano<sup>G</sup>  
Vorspeise 19  
Hauptgang 32

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

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

Möhren-Ingwer-Suppe<sup>G,L</sup>, Croutons<sup>A-Weizen</sup> - 9,50

## FLEISCH

Rinderfilet auf Rahmwirsing<sup>G</sup>, Rotweinsoße<sup>L</sup>  
hausgemachter Kartoffelrösti – 38,50

Schweinfilet im Wirsingmantel<sup>L</sup>, Portweinjus<sup>L</sup>,  
Wintergemüse in Rahm<sup>G</sup>, Risoleekartoffeln - 27

Hausgemachte geträufelte Perlhuhn ravioli<sup>G,A-Weizen</sup>,  
buntes Gemüse, Riesling<sup>L</sup>-Schnittlauch-Soße  
Vorspeise 17,50  
Hauptgang 27

## VEGETARISCH

Hausgemachte Tagliatelle<sup>C, A-Weizen</sup> in Trüffelrahm<sup>G</sup>,  
Tomatenwürfel  
Hauptgang 24

## FISCH

In Kräutern gebratene Doradenfilets, Basilikumsoße<sup>G,L</sup>,  
geschmortes Ofengemüse, Rosmarinkartoffeln – 33

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

## DESSERT

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

Schokoladen-Mokka<sup>11</sup>-Panna Cotta<sup>G</sup> mit Kirschen,  
Vanille Eis<sup>G</sup> - 11

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                    | A) glutenhaltig       | H) enthält Schalenfrüchte         |
| 2) mit Konservierungsstoff  | 8) mit Süßungsmittel           | B) enthält Krebstiere | I) enthält Sellerie               |
| 3) mit Antioxidationsmittel | 9) Aspartam-Phenylalaninquelle | C) enthält Eier       | J) enthält Senf                   |
| 4) mit Geschmacksverstärker | 10) mit Phosphat               | D) enthält Fisch,     | K) enthält Sesamsamen             |
| 5) geschwefelt              | 11) coffeinhaltig              | E) enthält Erdnüsse   | L) enthält Schwefeldioxid/Sulfite |
| 6) geschwärzt               | 12) chininhaltig               | 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<sup>B</sup>,  
marinierte Blattsalate,  
Tomaten- Brot<sup>A-Weizen</sup>- Salat,  
Basilikumpesto, Grana Padano<sup>G</sup>

\*\*\*

Möhren-Ingwer-Suppe<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,  
geträufeltes Kartoffelpüree<sup>G</sup>

\*\*\*

Schokoladen-Mokka<sup>11</sup>-Panna Cotta<sup>G</sup>  
mit Kirschen, Vanille Eis<sup>G</sup>

**4gang - 69  
3gang ohne Suppe – 60,50  
3gang ohne Vorspeise – 51,50**

## Menü II

Möhren-Ingwer-Suppe<sup>G,L</sup>,  
Croutons<sup>A-Weizen</sup>

\*\*\*

Schweinfilet im Wirsingmantel<sup>L</sup>,  
Portweinjus<sup>L</sup>,  
Wintergemüse in Rahm<sup>G</sup>,  
Risoleekartoffeln

\*\*\*

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

**44**

## Vegetarisches Menü

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

\*\*\*

Hausgemachte Tagliatelle<sup>C, A-Weizen</sup> in Trüffelrahm<sup>G</sup>,  
Tomatenwürfel

\*\*\*

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

**45**