

APERITIFEMPFEHLUNG

Limoncello Spritz

Limoncello, Rieslingsekt, Zitrone, Minze

0,1 l - € 8,50

Lillet Wildberry

Lillet, Schweppes Russian Wild Berry, Beerenfrüchte

0,2 l - € 9,50

Sekt und Aperol, 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, Blattsalat, geröstete Pinienkerne
€ 17,00

Gebratene Riesengarnelen,
Tomaten- Brot- Salat, Basilikumpesto, Grana Padano
Vorspeise € 19,00
Hauptgang € 32,00

Yellofin-Thunfisch im Sesam-Knuspermantel, Balsamicogemüse,
bunte Blattsalate, Trüffel-Portweindressing
€ 19,00

Bruschetta mit Strauchtomaten, Basilikum, Schafskäse
€ 13,50

Gebratene Pfifferlinge, Tomaten Bruschetta,
marinierte Blattsalate, Grana Padano
€ 16,00

Fruchtige Tomatencremesuppe mit Croutons
€ 9,50

FLEISCH

Lammrücken unter der Kräuterhaube, Rotweinsauce,
Ofenpaprika, Zucchini, Tomate, Artischocke, Zitronenpfeffer,
gebratene Risoleekartoffeln
€ 35,00

Boeuf Bourguignon
In Rotwein geschmorter Rindertafelspitz,
buntes Sommergemüse, Kartoffelpüree
€ 32,00

Hausgemachte getrüffelte Kalbsravioli, Sommergemüse,
Riesling-Schnittlauch-Soße
Vorspeise € 17,50
Hauptgang € 27,00

Französische Wachtelbrüstchen, geräucherte Balsamicosauce,
buntes Gemüse, Pasta di semola
€ 34,50

VEGETARISCH

Hausgemachte Gnocchi, Basilikumsoße,
Ofenpaprika, Zucchini, Tomate, Artischocke, Zitronenpfeffer,
Grana Padano
Vorspeise € 16,50
Hauptgang € 26,50

FISCH

Seeteufel mit Kräuterhaube, Basilikumsoße, Ofenpaprika, Zucchini,
Tomate, Artischocke, Zitronenpfeffer, Pasta di semola
€ 37,00

Gebratenes Zanderfilet auf frischem Blattspinat, Pfifferlinge,
Riesling-Schnittlauchsoße, Portweinreduktion, Kartoffelpüree
€ 32,50

DESSERT

Crème Brûlée, Vanille Eis, Früchte € 12,00

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

Dreierlei Eis mit frischen Früchten € 12,00

DIGESTIFEMPFEHLUNG

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

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

KAFFEE

Espresso oder Kaffee € 3,20

Cappuccino € 4,00

Menüauswahl

Gebratene Riesengarnelen,
Tomaten- Brot- Salat,
Basilikumpesto, Grana Padano

Fruchtige Tomatencremesuppe mit Croutons

Boeuf Bourguignon In Rotwein geschmorter Rindertafelspitz, Spargel, Erbsen, Möhren, Bohnen, Kartoffelpüree	oder	Gebratenes Zanderfilet auf frischem Blattspinat, Riesling-Schnittlauchsoße, Portweinreduktion, Kartoffelpüree
--	------	---

Limonen- Quark- Creme,
frische Beerenfrüchte,
Vanilleeis

Menü 4gang € 69,00
Menü 3gang ohne Suppe € 60,50
Menü 3gang ohne Vorspeise € 51,50

Vegetarisches Menü

Gebratene Pfifferlinge, Tomaten Bruschetta,
marinierte Blattsalate, Grana Padano

Fruchtige Tomatencremesuppe mit Croutons

Hausgemachte Gnocchi, Basilikumsoße,
Ofenpaprika, Zucchini, Tomate, Artischocke, Zitronenpfeffer,
Grana Padano

Crème Brûlée, Früchte,
Vanille Eis

Menü 4gang € 61,00
Menü ohne Suppe € 52,50
Menü ohne Vorspeise € 46,00