

APERITIFEMPFEHLUNG

Limoncello Spritz

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

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

Gemischter Salatteller mit Oliven, Tomaten, Schafskäse – 14,50

Scheiben vom Jungschweinrücken, Thunfischsoße,
Kapern und Oliven, Tomaten – 16,50

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 Blattsalat, Basilikum Pesto,
Grana Padano – 14,50

Hummerschaumsüppchen ^{B,G,L} mit Garnele und Dill - 11,50

FLEISCH

Rinderfilet auf Bohnen- Tomatengemüse, Pfeffersoße ^L,
gebratene Kartoffelwürfel – 38,50

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

Wachtelbrüstchen auf Weißweinrisotto,
Rotweinjus ^L, buntes Sommergemüse – 33,50

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,
Cocktailtomaten, Grana Padano - 26

FISCH

Gebratene Doradenfilets, Basilikumsoße ^G,
mediterranes Schmorgemüse, gebratene Kartoffeln – 34,50

Zanderfilet ^{D,A} auf Kartoffel- Gemüse- Panaché,
Riesling- Schnittlauchsoße ^{G,L} - 32,50

DESSERT

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

Limonen- Quark- Terrine ^G mit Erdbeeren - 11

Dreierlei Eis ^G mit frischen Früchten - 12

FrISChe Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne – 12

DIGESTIFEMPFEHLUNG

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

Waldhimbeere, Lantenthammer, 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 |

Menü

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

Hummerschaumsüppchen ^{B,G,L} mit Garnele und Dill

Zanderfilet ^{D,A} auf Kartoffel- Gemüse- Panaché,
Riesling- Schnittlauchsoße ^{G,L}

oder

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

Limonen- Quark- Terrine ^G mit Erdbeeren

4gang – 69,50

3gang mit Vorspeise und ohne Suppe – 60,50

3gang mit Suppe und ohne Vorspeise – 52,50

Vegetarisches Menü

Gebratene Artischocken, marinierte Blattsalat,
Basilikum Pesto, Grana Padano

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

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

46