

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, Balsamicogmüse^L, Couscous,
Basilikumpesto, Knusperbrot^{A-Weizen}, marinierte^L Salate
Vorspeise 19
Hauptgang 32

Carpaccio von der Rote Bete, Balsamicolack^L, Walnüsse⁵, Apfel
Crème-Fraîche^G, Salate – 11,50
Extra Jakobsmuscheln (3 Stück) – 8,50

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

Getrübzeltes Kohlrabisüppchen^{G,L}, Croutons^{A-Weizen} - 9,50

FLEISCH

In Rot- und Portwein geschmorter Kalbstafelspitz^L,
buntes Frühlingsgemüse, Kartoffelpüree^G - 32

Französische Wachtelbrüstchen, geräucherte Balsamico-Soße^L,
Belugalinsen, buntes Gemüse, Kartoffelpüree^G – 33,50

Medaillons vom Kalbsfilet im Mangoldmantel^G,
Riesling- Schnittlauch-Soße^L, Gemüsepanache,
Kartoffeltaler^C - 36

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

VEGETARISCH

Hausgemachte Kartoffel-Ricotta Gnocchi^{C,G A-Weizen},
in Butter geschwenkt, Basilikum-Soße^G, mediterranes Schmorgemüse,
Grana Padano^G - 26

FISCH

In Kräutern gebratene Doradenfilets, Basilikum-Soße^{G,L},
geschmortes Paprika-Zucchini-Tomaten Gemüse,
gebratene Rosmarinkartoffeln – 33

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

DESSERT

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

Limonen-Topfenterrine^G, marinierte Kirschen^L, Schokoladeneis^G - 12

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 Konservierungsmittel | 8) mit Süßungsmittel |
| 3) mit Antioxidationsmittel | 9) Aspartam-Phenylalaninquelle |
| 4) mit Geschmacksverstärker | 10) mit Phosphat |
| 5) geschwefelt | 11) koffeinhaltig |
| 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, Balsamicogmüse^L, Couscous,
Basilikumpesto, Knusperbrot^{A-Weizen}, marinierte^L Salate

Getrübzeltes Kohlrabisüppchen^{G,L}, Croutons^{A-Weizen}

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

oder

In Rot- und Portwein geschmorter Kalbstafelspitz^L,
buntes Frühlingsgemüse, Kartoffelpüree^G

Limonen-Topfenterrine^G, marinierte Kirschen^L,
Schokoladeneis^G

4gang – 69,50

3gang mit Vorspeise und ohne Suppe – 60,50

3gang mit Suppe und ohne Vorspeise – 52,50

Vegetarisches Menü

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

Hausgemachte Kartoffel-Ricotta Gnocchi^{C,G A-Weizen},
in Butter geschwenkt, Basilikumsoße^G, mediterranes Schmorgemüse,
Grana Padano^G

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

45