

Vorspeisen

Kleiner Blattsalat mit Rohkost, Balsamico-Vinaigrette	6 €
<i>*chefs highlight*</i>	
Kürbis-Apfel Salat mit Radicchio und Haselnuss	9 €
Gratinierter Ziegenkäse, frische rote Bete, Apfel-Vinaigrette	12 €
<i>*chefs highlight*</i>	
Fenchel-Orangensalat mit gebratenen Salzwassergarnelen	16 €
Hausgemachte Gänseleberterrinen mit fruchtigem Chutney	16 €
Rindertatar klassisch gewürzt mit kleinem Salat	16 €/ 21 €

Suppen

Hausgemachte Gulaschsuppe	6 €
Rinderkraftbrühe mit Flädle	6 €
Asiatische Fischsuppe, Kokosnuss, Zitronengras und Limette	9 €



Vegetarisch

Kartoffelgnocchi geschwenkt mit Gorgonzola und Spinat	14 €
Kürbisrisotto mit eingelegtem Butternut Kürbis	15 €

Fisch

-Bitte beachten Sie auch unsere Tagesempfehlungen auf der Tafel-

Fisch (nach Fang) mit Weißweinsauce, Blattspinat und Salzkartoffeln	23 €
Salzwassergarnelen in grünem Curry mit Gemüsestreifen und Reis	27 €

Fleisch

Schweinesteak mit Kräuterbutter, Pommes und Beilagen-Salat	17 €
Hähnchen „Teriyaki“ Gemüsestreifen und Basmati-Reis	17 €
„Wiener Schnitzel“ mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat	18 €
Filetspitzen „Stroganoff“ vom Rind mit Eiernudeln	25 €
Rib-Eye Steak 300 g (Grain Fed) mit Zwiebelconfit, Jus und Pommes	30 €
Rinderfilet mit Pfeffersauce, Gemüse und Pommes	29 €



Dessert

Affogato mit Kahlúa (Kaffeelikör)	6 €
Crème brûlée von der Tonkabohne	6 €
Hausgemachtes Sorbet mit Aufguss (fragen Sie uns)	7 €
Französische Schokoladentarte mit Brombeeren und Sahne	8 €
Zwetschgenkompott mit Weißer Mousse oder Vanilleeis	9/7 €
„Feiner Abschluss“ kleine Nocke Mousse und ein Espresso	6 €

Alle Preise sind Inklusivpreise und enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.