

Vorspeisen

Kleiner Blattsalat mit Rohkost, Balsamico-Vinaigrette	6 €
<i>*chefs highlight*</i>	
Kürbis-Apfel Salat mit Radicchio und Haselnuss	9 €
Gratinierter Ziegenkäse auf roter Bete, Apfel-Vinaigrette	12 €
Lauwarmer Pulpo, rote Zwiebeln, Kirschtomaten und Koriander	16 €
Hausgemachte Gänseleberterrinen mit Mango Chutney	16 €
Rindertatar klassisch gewürzt mit kleinem Salat	16 €/ 22 €

Suppen

Hausgemachte Gulaschsuppe	7 €
Rinderkraftbrühe mit Flädle	6 €
Asiatische Fischsuppe, Kokosnuss, Zitronengras und Limette	9 €

Vegetarisch

Kartoffelgnocchi geschwenkt mit Gorgonzola und Spinat	15 €
Hausgemachte Kürbismaultaschen mit gebratenen Pilzen	16 €

Fisch

-Bitte beachten Sie auch unsere Empfehlungen auf der Tafel-

Fisch (nach Fang) mit Weißweinsauce, Blattspinat und Salzkartoffeln	24 €
Riesengarnelen in Thai-Curry und Basmati-Reis	27 €

Fleisch

Schweinesteak mit Steinpilzsauce, Knöpfele und Beilagen Salat	24 €
Hähnchen „süß-sauer“, Gemüsestreifen und Basmati-Reis	18 €
„Wiener Schnitzel“ mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat	21 €
Filetspitzen „Stroganoff“ vom Rind mit feinen Eiernudeln	28 €
Rib-Eye Steak mit Kürbiskernbutter, Folienkartoffel und Sour Cream	33 €
Rinderfilet (<i>Grain fed</i>) mit Pfeffersauce, Gemüse und Pommes	37 €

Dessert

Affogato mit Kahlúa	6 €
„Feiner Abschluss“ kleine Nocke Mousse und ein Espresso	6 €
Dunkle Crème brûlée von der Tonkabohne	6 €
Sorbet mit Aufguss (fragen Sie uns)	7 €
Französische Schokoladentarte mit roter Grütze und Sahne	9 €
Eine Nocke Dunkle Mousse au Chocolat	7 €

Alle Preise sind Inklusiv Preise und enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.