Vorspeisen

Kleiner Blattsalat mit Rohkost, Balsamico-Vinaigrette	8 €
chefs highlight	
Kürbis-Apfel-Salat, Radiccio & Haselnuss	11 €
Ziegenfrischkäse gratiniert mit roter Bete und Apfelvinaigrette	13 €
chefs highlight	
Pulpo lauwarm mit roten Zwiebeln, Kirschtomaten und Koriander	18 €
Hausgemachte Gänseleberterrine mit Mango Chutney	18 €
Rindertatar klassisch gewürzt mit kleinem Salat	18 €/ 24 €

Suppen

Hausgemachte Gulaschsuppe	8 €
Rinderkraftbrühe mit Flädle	7 €
Asiatische Fischsuppe mit Kokosmilch und Limette	11 €

Vegetarisch

Gnocchi geschwenkt mit Fetakäse, rote Bete, karamellisierte Walnuss	17 €
Kürbisrisotto, Ziegenfrischkäse, Salbei & Kürbiskernöl	18 €
Großer gemischter Salat mit Folienkartoffel und Sour Cream	17 €

Fisch

-Bitte beachten Sie auch unsere Empfehlungen auf der Tafel-

Fisch (nach Fang) mit Weißweinsauce, Blattspinat und Salzkartoffeln	27 €
Gebratene Riesengarnelen in rotem Thai Curry mit Gemüse und Reis	30 €
Zanderknusperle mit Remoulade und großem gemischten Salat	23 €

Fleisch

Schweinerückensteak mit Kräuterbutter, Pommes und Beilagen Salat	20 €
Hähnchen „Saltimbocca“, Weißweinrisotto & Gemüse	23 €
„Wiener Schnitzel“ mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat	24 €
Filetspitzen „Stroganoff“ mit Pilzen und Eiernudeln	30 €
*Grain fed Qualität *Rib Eye Steak mit Rotweinbutter, Folienkartoffel und Sour Cream	36 €
*Grain fed Qualität *Rinderfilet mit Pfeffersauce, Gemüse und Pommes	41 €

Dessert

Affogato mit Kahlúa	7 €
„Feiner Abschluss“ kleine Nocke Mousse und ein Espresso	7 €
Crème brûlée von der Tonkabohne	7 €
Sorbet mit Aufguss (fragen Sie uns)	8 €
Tarte au Chocolat mit Zwetschgenröster und Sahne	11 €
Eine Nocke Dunkle Mousse au Chocolat	8 €

Alle Preise sind Inklusiv Preise und enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.