Gruß aus der Küche

Vorspeisen & Suppe

Schwandorfer Spargel

Spargelmousse und gebraten | Ochsenherztomate |
Tomatenchutney | Aioli | Estragon 17,50

Vitello Tonnato

Tatar vom Kalb | Thunfischmousse | Limettengel
Frittierte Kapern | Ciabatta | Wildkräutersalat 17,50

Label Rouge Lachs

gebeizt | Spargelsalat | Spargelmousse | Kaviar | Frankfurter grüne Sauce 18,50

Kokos und Curry

Schaumsuppe | gebratene Garnelen | Wan Tan | Pak Choi 11,50

Schwandorfer Spargel

Cremesuppe | Spargelragout | gebackenes Eigelb 11,50

Vegetarisches Gericht

Ziegenquark von der Bio-Käserei Wohlfahrt

Ravioli | Blattspinat | Tomatensugo | Bärlauch | Eiszapfen 24,50

Schwandorfer Stangenspargel Natur

Stangenspargel | Tomaten-Concassée | Neue Kartoffeln |
Sauce Hollandaise oder Butter 27,50

Fischgerichte

Saibling vom Fischhof Mulzer

Filet gebraten | Krustentierschaum | Frühlingskräuter-Risotto | Schwandorfer Spargel 33,50

Wolfsbarsch

Filet gebraten | Tomaten-Safranfond | Bärlauch | Burrata-Gnocchi | Ratatouille 28,50

Fleischgerichte

Maishähnchen

Brust gebraten | Chorizzo-Beurre blanc | Erbsenmousse und Erbsenragout
Sauerklee-Wurzel sous vide gegart und gebraten 33,50

Angusrind (140 Gramm)

Filet gebraten | weißer und grüner Spargel
Kartoffel-Bärlauch-Püree | Sauce Béarnaise 39,50

Kalb

Pflanzerl vom Rücken | Madeirajus | weißer Stangenspargel
Kartoffelcrêpes | Röstzwiebelbutter 34,50

Dessert

Valrhona Schokolade

weiße und dunkle Mousse | frische Beeren | Krokantippe 12,50

Tonkabohne

Parfait von der Tonkabohne | Joghurt-Karamellsauce | Yuzusorbet | Erdbeeren 13,50

Wählen Sie gerne auch aus unserem täglich wechselnden Genießer-Abendmenü:

3 Gang Menü	Euro 49,00
4 Gang Menü	Euro 54,00
5 Gang Menü	Euro 59,00

Salate

Bunte Salatkomposition mit:

- Croûtons und Körnern 9,50 Euro
- Gebratene Maishähnchenbrust 20,50 Euro
- 5 Hausgemachte Gemüsefrühlingsrollen 17,50 Euro
- Lende vom Angusrind mit Portweinjus 23,50 Euro
- Seawater Garnelen in Aromaten gebraten 6 Stück 23,50 Euro

Da wir eine Kreuzkontamination in der Küche nicht ausschließen können, erklären wir, dass jedes Gericht Spuren von Eiern, Milchprodukten, Krebstieren, Gluten, Nüssen, Soja, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Lupinen, Weichtieren und Sulfid enthalten kann.

Wenn Sie von Allergien betroffen sind, beraten wir Sie gerne individuell und sachgerecht

Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen Allergenen Zutaten.