

Vorspeisen & Suppen

Tomate-Mozzarella mit Rucola, Pesto und marinierten Oliven

15,50 Euro

Schwarz geräucherter Thunfisch mit Buttermilch,

Dillöl, Avocado und Limette

16,50 Euro

Kokos-Curryschaumsuppe mit Lachs und Sprossen

11,50 Euro

Fischgerichte

Saltimbocca vom Kabeljau mit Parmesanschaum,

Fregola Sarda und Peperonata

27,50 Euro

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Speckschaum,

Bohnencassoulet und Kräutergrauen

26,50 Euro

Fleischgerichte

Rosa gebratener Rehrücken aus heimischer Jagd mit Holunderjus,

Duett vom Brokkoli und Kartoffelcrêpes

34,50 Euro

Rinderfilet Rossini

mit gebratener Gänsestopfleber, Trüffel, Spinat und zweierlei Sellerie

38,50 Euro

Brust und Ravioli vom Niederbayerischen Bio-Hendl

mit Thymianjus und Steinpilzgemüse

26,00 Euro

Bunte Salatkomposition mit:

- Croûtons und Körnern 9,50 Euro
- Gebratene Maishähnchenbrust 19,50 Euro
- 5 Hausgemachte Gemüsefrühlingsrollen 16,50 Euro
- Lende vom Angusrind mit Portweinjus 22,50 Euro
- Seawater Garnelen in Aromaten gebraten 6 Stück 22,50 Euro

Dessert

Kirschparfait mit Vanillebirnen und Karamellsauce

12,50 €

Lauwarmer Crêpe mit warmen Portwein-Zwetschgen und Vanilleeis

14,00 €

Zitronen-Quarkcreme mit Orangen-Marzipankuchen und Basilikumsorbet

12,00 €

Kleine Käse-Auswahl von der BIO Käserei Wohlfahrt

mit Fruchtsenf und Nussbrot

14,50 €

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 Sulfit 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.