

Gruß aus der Küche

Vorspeisen & Suppe

Sea Water Garnele

Garnele gebraten | Garnelen Bällchen | Garnelenmousse
marinierter Stangenspargel | Yuzu | Haselnusskresse 20,50

Angusrind

Tataki | Chinakohl | Red Meat Rettich
Edamame | eingelegte Buchenpilze | Kimchi-Sesam 19,50

Kokos und Curry

Schaumsuppe | gebratene Garnelen | Wan Tan | Pak Choi 14,50

Schwandorfer Spargel

Cremesuppe | Spargelragout | gebackenes Kalbsbries | Brunnenkresse 14,50

Vegetarisches Gericht

Schwandorfer Spargel

Stangenspargel | neue Kartoffeln | Sauce Hollandaise 26,50

Karotte

Karottenravioli | Zitronenmelissen-Schaum
Erbse | gefüllte Morchel 26,50

Fischgerichte

Wolfbarsch

Filet gebraten | Tomaten-Safranschaum
Basilikum Gnocchi | Artischocken-Tomatengemüse 32,50

Lachsforelle vom Teichgut Mulzer

Filet gebraten | Miso-Schaum | Spargelrisotto
Spargel gegrillt | Avocado 34,50

Fleischgerichte

Bio-Hendl vom Geflügelhof Braun

Gebackene Keule gefüllt mit Bärlauch | Erbsenpüree und Ragout
gefüllte Morcheln | Gewürzkarotte 36,50

Barbarie Ente

Brust rosa gebraten | Himbeer-Essigjus
Petersilienwurzel | Nussbutter-Kohlrabi 36,50

Angusrind

Rücken rosa gebraten | Sauce Bernaise
Kartoffel-Bärlauch-Püree | weißer und grüner Spargel 39,50

Kalb

Medaillons vom Filet | Salbei-Jus | Schwandorfer Stangenspargel
Kartoffel-Limonencrepes | Sauce Choron 41,00

Dessert

Zitrone und Pistazie

Zitronenmousse auf Pistazienbisquit | marinierte Erdbeeren
Erdbeercoulis | Rhabarbersorbet | Vanillesud 15,50

Kokos

Kokosmousse | Sorbet von Basilikum und grünem Apfel
Ananasragout | Passionsfrucht | Himbeerschwamm 15,50

Salate

Bunte Salatkomposition mit:

- Croûtons und Körnern 10,50
- 5 Hausgemachte Gemüsefrühlingsrollen 21,50
- Gebratene Maishähnchenbrust 24,50
- Lende vom Angusrind mit Portweinjus 26,50
- Seawater Garnelen in Aromaten gebraten 6 Stück 27,50

Beilagensalat 7,50

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.