

Vorspeisen

GEMISCHTER SALAT Hausdressing Rohkostsalate Kerne Kräuter	EUR 12
GAMBAS im Glas Chicorée Rucola Cocktailsauce	EUR 18
TARTAR VOM RINDERFILET von Hand geschnitten Wachtelei Mayo Kapern	EUR 24
FEIGEN & SERANO SCHINKEN Burrata Akazienhonig	EUR 18
BUNTE BETE & ZIEGENFRISCHKÄSE Frisée Brot-Chips	EUR 14
KÜRBIS-KOKOSSÜPPCHEN Kerne Öl Kräuter	EUR 12

Hauptgänge

HAUSGEMACHTE CAPPELLACCI Pasta gefüllt Steinpilze Parmesan	EUR 22 28
WIENER SCHNITZEL Kartoffel-Gurkensalat Preiselbeeren	EUR 31
KALBSKOTELETTE Salbeibutter Gnocchi & Spinat	EUR 41
STRIPLOIN 'Black Angus' Pfeffersauce buntes Gemüse Pommes	EUR 39
WOLFSBARSCH 'Wildfang' Grünes Gemüse Curry Kokos	EUR 38
SCAMPI 'à la Roland' Kurstentier-Sauce Estragon Reis	EUR 32
GESCHNETZELTES VOM KALB Cognac-Pilz-Rahmsauce Rösti	EUR 34

Dessert

SCHOKOLADENMOUSSE <i>'hausgemacht'</i> Passionsfrucht-Kompott Joghurteis	EUR 16
ZWETSCHGENSTRUDEL Vanillesauce	EUR 16
KOKOS-MOUSSE Ananas weiße Schokoaldden Ganache	EUR 17
ESPRESSO MARTINI (liquid dessert) Wodka Espresso Espresso-Likör Zuckersirup	EUR 11
AFFOGATO MULINO Vanille-Eis Espresso Rumlikör	EUR 10

Herbst-Menü

GAMBAS im Glas

Chicorée | Rucola | Cocktailsauce

KÜRBIS-KOKOSSÜPPCHEN

Kerne | Öl | Kräuter

STRIPLOIN *'Black Angus'*

Pfeffersauce | buntes Gemüse | Pommes

ESPRESSO MARTINI (liquid dessert)

Wodka | Espresso | Espresso-Likör | Zuckersirup

EUR 74 4 Gänge

EUR 62 3 Gänge