

INNOVATIVES

Vorspeisen:

Tafelspitzsulf

Tafelspitzsulf mit buntem Käferbohnenalat,
Jungzwiebel & Kernöl

€ 14,90

Ⓛ/Ⓜ

oder

Ziegenkäse

Gebackener Französischer Ziegenkäse mit warmer Wildfeige,
Rosmarinschinken & Haselnusshippe

€ 14,90

Ⓐ/Ⓒ/Ⓔ/Ⓜ/Ⓞ

oder

Carpaccio rote Rübe (vegan)

Carpaccio von der roten Rübe mit Nussblattsalat, Wasabischaum
& knuspriger Topinambur

€ 14,90

Ⓔ/Ⓜ/Ⓞ

Suppen:

Karottensuppe (vegan)

Pikante Karottensuppe mit Falaffel-Pralinen

€ 6,90

Ⓐ/Ⓕ

oder

Knoblauchcremesuppe

Knoblauchcremesuppe mit gebackenen Dinkelplundern

€ 6,90

Ⓐ/Ⓒ/Ⓔ/Ⓛ

INNOVATIVES

Hauptspeisen:

Schulterscherzel

In Barolo geschmortes Schulterscherzel vom Almochsen mit gekochtem
Grießstrudel, Pastinaken & Pilzen

€ 24,90

Ⓐ/⓪/Ⓛ/ⓒ/ⓖ

oder

Fasan

Zweierlei vom Fasan (Brust & Keule) mit Holunderbeerenrisotto,
Kohlsprossen & Lardoschaum

€ 24,90

Ⓐ/⓪/Ⓛ/ⓖ

oder

Fjord-Forelle

Gebratenes Norwegisches Fjord-Forellenfilet mit cremigen Beluga-Linsen,
Blattspinat & Beurre Blanc

€ 24,90

Ⓐ/ⓖ/⓪/Ⓛ/ⓓ

Dessert:

Marmorgugelhupf

Geeister Marmorgugelhupf mit Vanille & eingelegten Kirschen

€ 10,90

Ⓐ/ⓒ/ⓖ/⓪/ⓓ

oder

Topfenschnitte

Karamellierte Topfenschnitte mit Blutorange & Kokoseis

€ 10,90

Ⓐ/ⓒ/ⓖ

3 Gang Menü € 47,00 | 4 Gang Menü € 54,00