

DAVOR.

Knackige Blattsalate Pinienkerne Parmesan Kresse wahlweise mit Himbeertopping Mangotopping Green Organic Topping	
Small	7,00
Large	12,00
Kokos-Limettensüppchen Ceviche de Gamba	8,50
Gänseleber Pfirsich Roggenbrot Feldsalat	18,00
Tatar Rind Soja Sesam	18,00

HAUPTSACHE.

Linsencurry Papadam Joghurt	18,00
Kabeljaufilet Dijonsenf-Kartoffelpüree Rahmkraut Grillzitrone	25,00
Fjordforelle Schweinekinn Kapern-Tomate Sardischer Cous Cous	26,00
Kalbsfilet Pastinake Schalottenconfit	32,00

KLASSIKER.

Wiener Kalbschnitzel Butterkartoffeln Gurkensalat	24,00
---	-------

DANACH.

Bauernsalat "Sweet Candy" [Schafsmilch Tomate Olive Gurke Paprika]	12,00
Dessertvariation	12,00

MENÜ

Gänseleber | Pfirsich | Roggenbock | Feldsalat



Kalbsfilet | Pastinake | Schalottenconfit



Bauernsalat "Sweet Candy"

[Schafsmilch | Tomate | Olive | Gurke | Paprika]

€ 55,00 pro Person

EMPFEHLUNGEN

Entnehmen Sie unser wöchentlich wechselndes Speiseangebot unserer Empfehlungstafel.

APERITIF

Belsazar Tonic	0,30 l	6,00 Euro
Belsazar Spritz mit Sekt Cabinet, Kessler	0,20 l	7,00 Euro
2011 Portwein Churchill's LBV	5 cl	6,50 Euro
Champagne Pol Roger	0,10 l	11,50 Euro

WEINEMPFEHLUNG

2014 Wachenheimer Riesling, Bürklin-Wolf	0,75 l	28,50 Euro
2015 Kamptaler Terrassen, Grüner Veltliner, Bründlmayer	0,75 l	39,00 Euro
2012 Flor de Crasto, Quinta Do Crasto	0,75 l	27,50 Euro
2011 Cuvée Jakob, Kneisel	0,75 l	39,00 Euro

Wir bitten Sie um Verständnis, dass wir je nach Reservierungslage uns vorbehalten, das Menü tischweise zu servieren.

Hinweis für Allergiker.

Bitte informieren Sie uns bei der Bestellung über Ihre Unverträglichkeiten – wir werden nach Möglichkeit auf Ihre Wünsche eingehen. Ohne vorherige Information können wir den Ausschluss von Spuren-Kontaminationen nicht garantieren.