

# VORWEG

---

## Vitello tonnato

rosa gegarter Kalbstafelspitz mit Basilikum-Thunfischsoße,  
Taggiasca Oliven und konfierten Kirschtomaten 17,00

## Zweierlei vom Spargel

grüne Spargelmousse und gegrillter weißer Spargel mit Bärlauch,  
Tomate und Carpaccio von der geräucherten Gänsebrust 15,20

## Gebratener Pulpo und Salsiccia

mit Hummus und geschmorter Paprika 16,30

## Cremiger Burrata

Salsa von der Baumtomate, Wildkräuter und Apfelglacé 14,50

## Vorspeisenbrett für 2

mit Ziegenkäse gefüllte Medjoul-Datteln im Pancettamantel,  
Schafskäse-Harissadip, Hummus, grüne und schwarze Oliven,  
Zitronenaioli und kleiner Brotauswal 10,90 pro Person

## SUPPE

---

Kartoffel-Bärlauchcrèmesuppe 7,20

Tomatenconsommé

mit Burrataravioli 9,50

## VEGETARISCHES

---

Tagliatelle

in Spargelrahm geschwenkt,  
mit buntem Spargelragout und Parmesan 21,00

Gebackener Schafskäse

mit Tomatenpüree, sautiertem Blattspinat und Petersilie 17,50

Bärlauch-Bergkäseknödel

auf Morchel-Champignonragout mit gebratenem Kräutersaitling  
und Blattsalat 22,00

# GRÜNES

---

## Bunte Blattsalate in Apfeldressing

mit Streifen von der Hähnchenbrust,  
gerösteten Kernen und Tomate

16,50

mit Schafskäse, Trockentomate und Oliven

16,50

# HAUPTSACHE

---

## Auf der Haut gebratenes Wolfsbarschfilet

mit Beurre blanc, grünem Spargel, Tomatenpüree  
und Kräuterkartoffeln

29,50

## Garnelenpfanne

fünf Riesengarnelen in Knoblauch, Chili und Zitronenöl gegart,  
dazu Beilagensalat und Baguette

29,00

## Gebratenes Heilbuttfilet

auf rahmigem Kartoffel-Kohlrabiragout und Petersilie

32,50

## Rosa gebratener Rehrücken aus heimischen Wäldern

Portweinjus, Rhabarber-Chutney,  
Spargel und Haselnussgnocchi

37,50

## Zartes Kalbsrahmgulasch

mit Tagliatelle und Blattsalat

23,80

## Wiener Backendl vom Biohuhn

mit Zitronenaioli, Süßkartoffelpommes und Kopfsalat

25,00

## Sanft geschmorte Lammhuft

Thymianjus, Chorizo, Stangenbohnen  
und Püree von weißen Bohnen

26,50

## KLASSIKER

---

## 200g Rumpsteak vom argentinischen Angus

mit Bärlauchkruste gratiniert, dazu Bratkartoffeln und Salat

32,00

## Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken

Pommes frites und Schmandsalat

18,50

# DESSERT

---

## Crème Brûlée

von gerösteter weißer Valrhona Schokolade  
mit Himbeersorbet

9,70

## Waldbeerengrütze

mit Vanilleeis und Sahne

7,20

## Erdbeermousetörtchen

mit eingelegtem Rhabarber, Zitronen-Mascarponecrème,  
Meringue und Rhabarber-Erdbeersorbet

10,80

## Kokos Panna Cotta

exotisches Fruchtkompott und Mangosorbet

9,20

## Getränkeempfehlung zum Dessert

---

Osborn's Port – 10 Jahre

5 cl

7,00

Alle Preise in Euro, inkl. Service und Mehrwertsteuer

Für die Allergenliste fragen Sie bitte bei unseren Servicemitarbeitern nach.