

ZUM APERITIF – KLEINIGKEITEN ZUM START

HAUSGEMACHTES SAUERTEIGBROT,
BAUERNBUTTER & 2ERLEI
AUFSTRICHE FÜR 2 PERSONEN

6

FRÜHLINGSROLLE (3STK) &
SWEET CHILI SAUCE

6

GEBRATENER LACHSFORELLEN-
BAUCH & BBQ-SAUCE

6

POLPETTO VOM RIND &
PARADEISERSAUCE

6

VORSPEISEN

MELANZANI – GEBRATEN, HÜTTENKÄSE & ERDNUSS 14

MIESMUSCHEL – GESÜLTZT, GARNELE, LAUCH, PAPRIKA & ALGE 15

CARPACCIO – VON DER 13-JÄHRIGEN KUH & WEIßER ZIERKOHL 16

VORSPEISEN VARIATION GENUSSWIRTSCHAFT FÜR 2 PERSONEN 37

SUPPEN & ZWISCHENGERICHTE

RINDSSUPPE - FRITTATEN ODER KASPRESSKNÖDEL 5.5

STEINPILZCREMESUPPE – ZUCCHINISALAT 6.5

HAUSGEMACHTE KALBS-CANNELLONI - PARADEISERSAUCE,
BURRATA & BÄRLAUCHPESTO KLEIN 14 GROß 21

GRATINIERTE WEINBERGSCHNECKE - KNOBLAUCHBUTTER,
KRÄUTER & GETOASTETES BROT 1/2 DUTZEND 15

NEHMEN SIE EINEN BLICK AUF UNSERE TAGESEMPFEHLUNG!

HAUPTSPEISEN

LACHSFORELLE „HOLZ & STEIN“ – MANGOLD & ROSMARINERDÄPFEL	23
SEESAIBLING – GEBRATENES FILET, EINKORN-RISOTTO & LAUCHGEMÜSE	24
TAUBE – GEBRATENE BRUST & KONFIERTE KEULE, GRÜNE BOHNEN & ERDÄPFELROULADE	28
RAVIOLI – GEFÜLLT, STEINPILZE, SALBEIBUTTER & PARMESAN	KLEIN 16 GROß 23
„KOHLDAMPF“ – KOHLRABI, WIRSING, PALMKOHL, KORIANDER, ERDÄPFEL & ROGGENKORN	19

DESSERTS & KÄSE

KARAMELL – PARFAIT, BIRNE & BUTTERMILCH	11
APFEL – ROTER MOND - SORBET, GOLDEN DELICIOUS - CREME, GALA - SALAT	12
HAUSGEMACHTE EIS & SORBETS	PRO KUGEL 2.40
AUSGESUCHTE KÄSE	KLEIN 14 / GROß 18

ZUM DIGESTIF – KLEINE NASCHEREIEN ZUM ABSCHLUSS

HAUSGEMACHTE PRALINEN AUS

DEM NÄHKÄSTCHEN

PRO STK. 2.5

HAUSGEMACHTE

MACARONS / CANELÉS

PRO STK. 2.5

PETIT FOURS VARIATION 9 STK. 18

alle Preise verstehen sich in € und inklusive aller Steuern und gesetzlicher Abgaben
Gerne geben wir Auskunft über Allergene