

ZUM APERITIF – KLEINIGKEITEN ZUM START

**HAUSGEMACHTES SAUERTEIGBROT,
BAUERNBUTTER & 2ERLEI
AUFSTRICHE FÜR 2 PERSONEN**

6

**FRÜHLINGSROLLE 3STK.
MIT SWEET CHILI-SAUCE**

6

**LACHSFORELLENBAUCH
MIT BBQ-SAUCE**

6

**GESÜLZTES VOM SCHWEIN
MIT LIEBSTÖCKELMAYONNAISE**

6

APERITIF VARIATION GENUSSWIRTSCHAFT PRO PERSON 16

VORSPEISEN

KALB – GEBRATEN, WEIBES SCHERZEL, STEINBUTTROGEN, SCHNITTLAUCH & RADIESCHEN	15
SEESAIBLING – SASHIMI, PAPRIKA, KREN, SESAM & JUNGLAUCH	16
SPARGEL – GRÜN, MORCHELN, HASELNÜSSE & FENCHELÖL	15
VORSPEISEN VARIATION GENUSSWIRTSCHAFT FÜR 2 PERSONEN	37

SUPPEN & ZWISCHENGERICHTE

RIND – SUPPE, FRITTATEN, LEBERKNÖDEL ODER MILZSCHNITTE	5.5
LIEBSTÖCKEL – CREMESUPPE & FRISCHKÄSE-BROT-RAVIOLI	6.5
MARKKNOCHEN – GRATINIERT VOM RIND, KREN & SCHWARZBROT	14
KÖNIGSKRABBE – AUSGELÖST & GEBRATEN, KALAMANSI, ACAI BEERE, BISQUE & TOPINAMBUR	27

HAUPTSPEISEN

LACHSFORELLE – „HOLZ & STEIN“, ROSMARINERDÄPFEL & SPINAT	26
BACHFORELLE – GEBRATENES FILET, RADIESCHEN, COUSCOUS & PETERSILIENCREME	29
REH – ROSA GEBRATENER RÜCKEN, GRIES-DUKATEN, FRÜHLINGSGEMÜSE & WACHOLDERSAUCE	33
BANDNUDELN – FRÜHLINGSZWIEBEL, BÄRLAUCH, PARADEISER & BERGKÄSE	KLEIN 15 GROB 22

DESSERTS & KÄSE

KRÄUTERGARTEN – LAVENDEL, ROSMARIN, THYMIAN & SALBEI	16
© RHABARBER – MASCARPONE, LIMETTE & WEIßE SCHOKOLADE <u>BEI HANNES LANGER</u>	17
HAUSGEMACHTE EIS & SORBETS	PRO KUGEL 2.50
AUSGESUCHTE KÄSE	KLEIN 17 / GROB 21

NEHMEN SIE EINEN BLICK AUF UNSERE TAGESEMPFEHLUNG!

ZUM DIGESTIF – KLEINE NASCHEREIEN ZUM ABSCHLUSS

HAUSGEMACHTE PRALINEN

HAUSGEMACHTE MACARONS

AUS DEM NÄHKÄSTCHEN

3

PRO STK. 3

PETIT FOURS VARIATION 9 STK. 21

CAFE GOURMAND ESPRESSO OD. CAPPUCINO & 3ERLEI SÜßER ÜBERRASCHUNG 12