

MENÜ

FELDSALAT
Croûtons

WEISSE HUMMERSCHAUMSUPPE
Tortellini von
Garnele und Huhn

MEDAILLONS VOM KALB
Pfefferrahm
Wirsing
Kartoffelgratin

TAGESDESSERT

4-Gang Menü 65 €
3-Gang Menü (ohne Suppe) 52 €

SUPPE & VORSPEISEN

WEISSE HUMMERSCHAUMSUPPE
Tortellini von
Garnele und Huhn

15 €

MARINIRTER SAIBLING
Blumenkohl
Blutorange
Petersilie
19 €

GEBACKENER BERGKÄSE
Feldsalat
eingelegtes Gemüse
Preiselbeermayonnaise
16 €

BEEF TATAR
unser Signature Gericht
Bergkäse
Zwiebel
Eigelbcreme
Schnittlauch
19 €

FELDSALAT
Croûtons
10 €

Für jegliche Art der Änderung der Speisen, erlauben wir uns einen Aufpreis von 1,50 EUR zu buchen. Alle Preise in Euro inkl. MwSt und Bedienungsentgelt. Unsere Gerichte werden alle aus frischen Lebensmitteln zubereitet. Soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich beim Service. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten. Zusätzlich weisen wir darauf hin, dass aufgrund der Vielzahl allergener Zutaten in unserem Restaurant Kreuzkontaminationen im Herstellungs- und Zubereitungsverfahren nicht ausgeschlossen werden können.

HAUPTSPEISEN

MEDAILLONS VOM KALB

Pfefferrahm
Wirsing
Kartoffelgratin
32 €

SIMMENTALER RIND

Rumpsteak
Thymianjus
Zwiebelaromen
Rosenkohl
34 €

CHILIÖL

extra Topping zum Steak
4 €

WIENER SCHNITZEL

vom Kalb
Preiselbeeren
Steakhouse Pommes
28 €

FILET VOM ZANDER

Thymianschaum
Graupenrisotto
Schmortomate
30 €

POCHIERTES & GEBACKENES EI

vegetarisch
Rote Bete
Trüffel
Pumpernickel
27 €

DESSERTS

SORBET

eine Kugel Sorbet nach Tagesangebot
3 €

SEKTSORBET

eine Kugel Sorbet nach Tagesangebot
mit Pinot Blanc Sekt aufgegossen
8 €

TAGESDESSERT

nach Tagesangebot

WEINEMPFEHLUNG

2023

OSTHOFENER SAUVIGNON BLANC

trocken

0,1 l 4,20 €

0,2 l 7,40 €

0,75 l 25,90 €

2019

BECHTHEIMER SPÄTBURGUNDER

trocken

0,1 l 4,80 €

0,2 l 8,50 €

0,75 l 28,00 €