

VORSPEISEN

Carpaccio vom Limousin-Rind
Pfeffer-Vinaigrette / schwarze Walnüsse / gehobelter Parmesan

16€

Tranchen vom Roastbeef / Sauce andalouse / Risolée-Kartoffeln

17€

Caesar-Salad

mit Hähnchenbruststreifen 13€

mit Scampi 16€

Hausgebeizter Orangen –Lachs / Avocado Creme / Brotchips

17€

...

Karamellierter Ziegenkäse / Dörrobst / Salsa verde

12€

SUPPEN

Cremige Minestrone / Cappuccinoschaum

8€

Brühe vom Landhuhn / Grießnockerln

7€



PASTA / VEGETARISCH / FISCH

Unser „Dauerbrenner“ - Scharfe Knoblauchspaghettini / Scampi

16€

Rucola-Gnocchi / Flusskrebsschwänze / Salat

15€

Jakobsmuscheln / Pernodsahne / Tagliatelle

18€

Orecchiette / Olivenöl / Champignons / Kresse / Tomatenwürfel

15€

Saibling Filet/ geschmorte Salatherzen / Butterkartoffeln

22€

Zanderfilet auf der Haut gebraten / Pfeffer Risotto / Zuckerschoten

23€

Seezunge in Butter gebraten / Marktgemüse / Petersilienkartoffeln

34€



HAUPTSPEISEN

Wiener Schnitzel vom Jungschwein
Preiselbeeren / Blattsalat / Bratkartoffeln

18€

Herborner Krüstchen / Spiegelei / Bratkartoffeln / Salatbukett

17€

Scharf-Süßes Poularden Curry / Früchte / Reis

19€

Koteletten vom Weidelamm
Kräuterbutter / Portwein-Silberzwiebeln / Kartoffelschaum

26€

Ribeye vom Limousin-Rind
Pfeffer-Jus / Kidneybohnen / Backkartoffel

28€

Filet vom Limousin-Rind
Sauce Café de Paris / Speckbohnen / Kräuter Bratlinge

32€



DESSERT

Riesling Panna Cotta / 3 Früchte / Fruchtmark

10€

Scharfes Mango Parfait / Vanille Crème brûlée

11€

Tages-Sorbet / Champagner

11€

Vanilleeis / Chili-Schokoladensoße

9€

Französische Käsevariation / Feigensenf / Brotauswahl

14€

Lassen Sie uns mal kochen...

5-Gänge Menü / ab 2 Personen

á 59€

-Sehr geehrte Gäste,

alle unsere Gerichte enthalten Allergene.

Bitte informieren Sie unser Fachpersonal vor Ihrer Bestellung über mögliche Unverträglichkeiten oder Allergien.-