

Pfifferlinge

Pfifferling-Cremesuppe ^M
mit Kartoffelbrot-Croutons & Schnittlauch ^G
6,00 €

Schweinefilet-Medaillons im Speckmantel ^{2,3}
an Pfifferling-Rahmsöße ^M & Bandnudeln ^{G, E}
17,50 €

Gebratene Perlhuhnbrust mit Kräuterfüllung ^M
gebratenen Pfifferlingen, Kirschtomaten & Gnocchi ^{G, E, M}
18,50 €

Vegetarisches Pfifferlings-Risotto ^M
mit jungem Lauch, Parmesan ^{E, M, 2} & Pinienkernen
14,50 €

Vorspeisen

Ziegenkäse Panna Cotta ^M
mit Trauben Chutney,
Frühlingskräutern & Kürbiskrokant
8,00 €

Geräucherte Entenbrust ^{G, E, SE}
an mariniertem Blumenkohl & Koriander-Mayonnaise
9,50 €

Suppen

„Gazpacho Andaluse“
Kalte Gemüsesuppe mit geröstetem Brot & Aioli ^{G, E, SE}
5,90 €

Salate

Bunter Beilagensalat ^{SEF, 1, 3}
mit Balsamico Dressing
4,50 €

Großer Sommersalat ^{M, G, 3}
mit gebratenem Forellenfilet,
Meerrettichcreme & Baguette
16,00 €

Hauptspeisen

Wiener Schnitzel vom Kalb ^{G, E, M}
mit Backkartoffeln, Gurkensalat,
Preiselbeeren & Kaperbeeren
19,50 €

Ribeye Steak (ca. 300 g) ^{M, G, SE,1}
mit Röstzwiebelbutter, Rauch-relish,
Kraut & scharf gebackenen Kartoffeln
27,50 €

Lammrücken im Tomaten-Knuspermantel ^{G, M, SF, S, D,2}
mit Rotwein-Jus,
Ratatouille & cremiger Parmesan-Polenta
24,00 €

Gebratenes Zanderfilet ^{M, SD, G,3,1}
auf Beluga-Linsen mit Balsamico,
Frühlingslauch & Kartoffel-Popcorn
22,50€

Dessert

Vielfalt von schokoladigem & fruchtigem Mousse ^M
in Gläschen serviert
5,00€

Bayrisch Creme-Parfait ^{E, M, SO}
mit marinierten Erdbeeren & Schokoladenstäbchen
6,50€

Alle Preise verstehen sich inkl. Bedienungsgeld
und der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 19%

- 1 Farbstoffe „mit Farbstoff“
 - 2 Konservierungsstoffe „mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“
 - 3 Antioxidationsmittel „mit Antioxidationsmittel“
 - 4 Geschmacksverstärker „mit Geschmacksverstärker“
 - 5 Schwefeldioxid „geschwefelt“
 - 6 Eisengluconat „geschwärzt“
 - 7 Phosphate „mit Phosphat“
 - 8 Milchprotein „mit Milcheiweiß“
 - 9 Koffein „koffeinhaltig“
 - 10 Chinin „chininhaltig“
 - 11 Süßstoffe „mit Süßungsmittel“
 - 12 Phenylalanin „enthält eine Phenylalaninquelle“
 - 13 Wachse „gewachst“
 - 14 Taurin „mit Taurin“
- G Glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon), sowie daraus hergestellte Produkte
- F Fisch, sowie daraus hergestellte Produkte
- K Krebstiere, sowie daraus hergestellte Produkte
- W Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse (z. B. Muscheln, Tintenfisch, usw.)
- E Eier, sowie daraus hergestellte Produkte
- N Erdnüsse, sowie daraus hergestellte Produkte
- SO Soja, sowie daraus hergestellte Produkte
- M Milch, sowie daraus hergestellte Produkte (einschließlich Laktose)
- SF Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, und Queenslandnuss), sowie daraus hergestellte Produkte
- SE Sellerie, sowie daraus hergestellte Produkte
- SEF Senf, sowie daraus hergestellte Produkte
- SES Sesam-Samen, sowie daraus hergestellte Produkte
- SD Schwefeldioxid (SO₂) und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 Milligramm pro Kilogramm, oder 10 Milligramm pro Liter als SO₂ angegeben
- LU Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse (z. B. Mehl, Eiweißkonzentrat, Kleie oder Ballaststoffkonzentrat in gluten-freien Backprodukten)

Alle Preise verstehen sich inkl. Bedienungsgeld
und der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 19%