



Vorspeisen

*Gebratene Black-Tiger Garnelen
Ruccola/Tomate/Olivenöl/Knoblauch/Parmegiano
Baguette
16,50*

*Carpaccio von der Rinderlende mit Trüffelöl
Rucola/geröstete Pinienkerne-Parmesanspäne
18,50*

*Kleiner Blattsalat mit Rohkost
Himbeer-Balsamicodressing
Gurke/Tomate/Kartoffelsalat
6,90*

*Karamellisierter Ziegenkäse
Kürbis-Relish/Zupfsalat
Geröstete Kürbiskerne/Kernöl
14,50*

Suppe

*Schaumsüppchen
vom Hokkaidokürbis
geröstete Kürbiskerne/Steirisches Kernöl
8,50*

*Bei Allergien und Nahrungsmittelunverträglichkeiten
sind wir Ihnen
bei der Speisenzusammenstellung gerne behilflich.*



Hauptgerichte

Oktopus & Garnele
Mediterranes Gemüse/Tomatensugo/Schwenkkartoffeln
36,50

Argentinisches Rumpsteak
Würzige Kräuterbutter
Steakhouse - Pommes-Frites
38,50

Schwäbischer Zwiebelrostbraten an Lembergerjus
Maultasche/hausgemachte Spätzle/geschmälzte Zwiebeln
32,50

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken in Butter gebraten
Kartoffel-Blattsalat/Preiselbeeren
32,50
Kleine Portion 29,50

Steinpilz-Panzerotti "Vegetarisch"
Ruccola/Tomate/gebratene Pilze/Parmesan-Veloute
23,50



*Geschnetzelte Kalbsleber
Mit fischen Pfifferlingen in Rahm
Tagliatelle
28,50*

*Bunte Blattsalate & Kirschtomaten
an Himbeer-Balsamicodressing
Verschiedene gebratene Fischfilets & Garnele
Baguette
28,50*

*Gebratene Rinderfiletspitzen
in Cognac-Pfefferrahm mit zweierlei Pfeffer
Gebackene Kartoffelnocken
36,50*

*Medaillons vom Schweinefilet
Mit frischen Rahmpilzen
Hausgemachte Spätzle
26,50*

*Lammrücken – Medaillons
Pfifferling-Fregola
Lammjus
34,50*



Dessert

Panna-Cotta
hausgemachtes Himbeersorbet
Beeren
8,50

Creme Bruleé
Mango-Passionsfruchtsorbet
Gebäck
9,50

Gemischtes Eis mit Sahne
Schoko/Vanille/Erdbeere
7,50

Creme Bruleé
6,00

Affogato
5,50

Unsere hausgemachten Sorbets
Himbeere/Ananas/Mango/
3,50
Mit Sekt aufgegossen
5,50

*Bei Allergien und Nahrungsmittelunverträglichkeiten
sind wir Ihnen bei der Speisenzusammenstellung gerne behilflich.*

*Bitte haben sie Verständnis,
dass wir nur EC Karten und Bargeld akzeptieren.*