



Speisekarte

Küchenschluss

Mi - Sa 20 Uhr

Restaurantschluss 21.00



Vom Fass:

Pilsner Urquell	0,5	5,20
Augustiner Hell	0,5	5,20
KÖNIG LUDWIG DUNKEL	0,5	5,50
Sauvignon Blanc/trocken, Italien	0,2	7,50
Inge Spritz	0,2	8,50

Aperitif:

Martini Bianco	5cl	7,00
Sherry	5cl	7,00
Secco	0,1	7,00
Pálinka Lunczer :	2cl	6,50
Pflaume 46 %		
Aprikose 46 %		

Unverträglichkeiten bei Allergenen? Bitte sprechen Sie uns gerne an.

Vornweg

Spanische Oliven & Sherry 5cl	12,00
Käse - Naschwerk Feige/ Holunderblüte/ Nüsse Comté/ Livarot/ Brie de Meaux/ Gorgonzola	16,00
Französische Zwiebelsuppe Gratiniert	12,00
Wildsuppe & Steinpilzravioli	12,00
Süßkartoffel - Limettenstampf & Garnele	14,00
Carpaccio vom Rind	Vorspeise 16,00
Rucola/ Tomate/ Kapern/ Parmesan/ Baguette	Hauptgang 19,00

Fisch

Gebratenes Filet von der Goldbrasse Kartoffel - Olivenpüree/ Zitronen – Kapernbutter Wilder Broccoli	26,00
Gebackene Forelle Butter/ Kartoffelstampf/ Rotkraut	25,00

Pasta

Rote Bete - Gnocchi Gorgonzolasoße	19,00
---------------------------------------	-------

take away Verpackung berechnen wir 1,00 pro Stück



Speisekarte

Küchenschluss
Mi - Sa 20 Uhr
Restaurantschluss 21.00



Wild

Hirschschnitzel in Nusspanade 29,00
Bergkäse - Spätzle/ Apfel/ Wildpflaumensoße/ Speck

Bolognese vom Reh 22,00
Gebratene Pilze/ Bandnudeln

Kikok - Geflügel

Maishähnchenbrust supreme 26,00
Red Dhofar/ Avocado/ Mango/ Mandelreis
Wilder Broccoli

Kalb

Kalbsleber 24,00
Kartoffelstampf/ Apfel/ Zwiebel/ Speck/ Preiselbeeren

Lamm

Lammteller 29,00
Alles vom Grill: Hüfte/ Merguez/ Lauch
Süßkartoffel - Limettenstampf

Dessert

Heiße Schokolade dunkel oder weiss 4,90

Hausgemachtes Sauerrahm - Basilikumeis 6,00

Lauwarmer Cheesecake 9,00
Mangoragout/ Vanilleeis

Käse – Dessert 16,00
Comté/ Livarot/ Brie de Meaux/ Gorgonzola
Feige/ Holunderblüte/ Nüsse

Dessertvariation Surprise 12,00

take away Verpackung berechnen wir 1,00 pro Stück