

ABENDMENÜ

VORSPEISEN

Wachtel zweierlei mit Urkarotten Creme und Chipolle	22.00
Buttermakrele mit Gurke und Buttermilch	21.00
Salat von Kohlrabi und Wasabisprossen mit Rotgarnele	20.00
Römersalat mit Granatapfel und karamellisiertem Ziegenkäse	19.00

SUPPEN

Kürbisbouillon mit süß-saurem Kürbis	15.00
Bouillon vom Tafelspitz mit Kalbsleber-Baumkuchen	15.00

PASTA UND ZWISCHENGERICHTE

Getrüffelte Pilzagnolotti mit Spinat und Pinienkernen	22.00/26.00
Tomatentagliolini mit Basilikum und gehackten Garnelen	22.00/26.00
Geschmorter Karfiol auf Mandel-Aioli und Minze	22.00/26.00

HAUPTSPEISEN

Geschmortes Brustfleisch vom Bio-Rind mit Polenta und Chimichurri	32.00
Doradenfilet mit pikanten Oliven-Tomaten	36.00
Beiriedschnitte in Gorgonzola-Orangen-Kruste in BBQ Jus und Süßkartoffel-Wedges	40.00
Reinankenfilet auf Artischocken-Spinat-Gemüse und Limetten-Salsa	38.00
Kotelett vom Milchkalb vom Grill mit Grillgemüse	32.00
Im Butterschmalz gebackenes Wiener Schnitzel mit Petersilienerdäpfeln und Preiselbeeren	30.00

GEDECK:

Hausgemachtes Dukkah und Olivenöl mit großartigem Erdäpfel Couvert Brot von „Joseph Brot“
pro Person 4.00

*Bitte beachten Sie, dass wir Rechnungen nur tischweise ausstellen können.

Alle Preise sind in Euro inkl. Steuern und Abgaben, ohne Trinkgeld.

Unsere Verkaufsmitarbeiterinnen informieren Sie über Allergene Zutaten in unseren Produkten und beraten Sie gerne!

Wichtige Informationen zu den Allergenen – Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften-EU-Lebensmittelverordnung 1169/2011-Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien, oder Unverträglichkeiten auslösen können. Für die detaillierte Karte mit den Allergenen Stoffen fragen Sie unsere Mitarbeiter.