

Vorspeisen

*Bunter Blattsalate vom Wochenmarkt
Kresse/Radieschen/Croutons/Tomate/
Baguette
9,50*

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

*Hausgebeizter Lachs
Kleiner Zupfsalat/Kräuterschmand
Kartoffelrösti
14,50*

*Karamellisierter Ziegenkäse
Hausgemachtes Erdbeeren Relish /feiner Zupfsalat
Beeren
14,50*

*Linguini
Gehobelter Sommertrüffel/Garnele/Parmegiano
18,50*

*Kleiner Beilagensalat
6,90*

Suppe

*Rahmsüppchen von frischen Pfifferlingen
Schmand/Croutons
7,50*

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



Hauptgerichte

*Tortellini“ Vegetarisch“
Mit Pastinaken-Gemüsefüllung
Tomate/Pilze/Ruccola/geröstete Pinienkerne
23,50*

*Wolfsbarschfilet auf der Haut gebraten
Erbsen-Risotto/Safransauce
34,50*

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

*Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken in Butter gebraten
Kartoffel-Blattsalat/Preiselbeeren
32,50*



*Rumpsteak vom Argentinischen Rind
Würzige Kräuterbutter/ Kalbsjus
Steakhouse-Pommes
38,50*

*Gebratene Kalbsleber
Apfel/Schmorzwiebel/Kartoffelpüree
Kalbsjus
34,50*

*Medaillons vom Schweinefilet
Cognacrahm mit zweierlei Pfeffer
Gebackene Kartoffelnocken
28,50*

*Geschmorte Rinderbacke
Petersilienwurzel-Kartoffelpüree
Kräftige Lemberger-Perlzweibelsauce
36,50*



Dessert

Tartufo Nero
Amarena Kirsche / Eierlikör - Espuma
8,50

Gemischtes Eis mit Sahne
7,50

Crème Brûlée
Mango-Passionsfruchtsorbet
Gebäck
9,50

Crème Brûlée
5,00

Affogato
4,90

Hausgemachtes Sorbet 3,00
Mit Sekt 5,50

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