

Empfehlungskarte

Vorspeise

Crèmesuppe von der Pastinake und Birne *	6,50 €
Gratinierter Ziegenkäse auf Feldsalat mit hausgemachter Heidelbeer-Creme	10,50 €
Mini Mozzarella mit getrüffeltem Bete, * Granatapfel-Spiegel und Kräuter-Öl	10,50 €
Kalbsragout in Blätterteig und Wildkräutersalat	16,50 €

Hauptgänge

Wildgulasch mit Butterspätzle und Blaukraut-Pralinen	22,50 €
Glasierte Ente „Sous Vide“ mit Roter Bete-Apfelpüree * und Flower Sprouts	24,50 €
Spinat-Tagliarini in Kürbiscurry mit Allgäuer Bergkäse	19,00 €
Kalbstafelspitz mit Bouillon-Kartoffeln, Apfel-Meerrettich * und Schnittlauchsauce	21,00 €
Gebackenes Lachsfilet in Kräuterpanade mit Kartoffel-Gurken-Salat und Sauce Rémoûlade	22,50 €

Dessert

Warmer Schokoladen-Brownie mit Erdnuss-Karamell und gebrannten Nüssen	7,50 €
---	--------

* Glutenfreie Speisen



Alle Gerichte in dieser Karte sind in Euro (inkl. Steuern) ausgewiesen.
Unserer Mitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene Zutaten in unseren Gerichten.