

Vorspeisen / Zwischengänge:

- vegetarisch -

Rote Beete	€ 11,00
Rote Beete Carpaccio / Schafskäsebrösel / Salatrose / geröstete Pinienkerne / Balsamicodressing carpaccio of red beet / sheep cheese / green leaf salad / roasted pine nuts / balsamico	
Tomatenmousse	€ 10,00
Mousse von Romatomen / Kräuterschmand / grüner Spargel mousse of tomatoes / green herbs / sourcream / green asparagus	
Sommersalat	€ 12,00
Bunte Blattsalate / frische Pfifferlinge / Balsamicoreduktion / verschiedene Rohkostwürfel / Parmesan leaf salad / fresh chanterelles / balsamic sauce / various raw vegetables / parmiggiano cheese	

- mit Fisch -

Fish & Friends	€ 15,00
gebratene Jakobsmuschel / Riesengarnele / Seeteufelmedaillon / Trüffelbutter / Kürbis-Apfelpüree fried scallop / king prawn / sea devil medallion / truffle butter / pumpin-apple-purée	

Aus dem Suppentopf:

Tomatenessenz	€ 9,00
Klare Tomatenessenz / Basilikum-Grießnocken clear soup of tomatoes/ basil-wheat-dumplings	
Gazpacho Andalous	€ 9,00
Kalte Gurken-Gemüsesuppe / Knoblauch / Tomaten / Olivenöl / geröstetes Weissbrot cold spanish soup / cucumber / garlic / tomatoe / olive oil / roasted white bread	

Von Land & Meer frisch auf den Tisch!

Pasta & Pfifferinge	€ 17,00
frische hausgemachte Teigwaren / gebratene Pfifferlinge / Ruccola / Kirschtomaten / Basilikum / Olivenöl fresh homemade pastas / fried chanterelles / rocket salad / tomatoe / basil / olive oil	
Lamm mediterran	€ 22,00
Spieß von der Lammhüfte / Mittelmeergemüse / Minz-Joghurt / Bulgursalat lamb skewers / mediterranean vegetables / yoghurt with peppermint / bulgur salad	
Kalbrückensteak	€ 27,00
zartes vom Kalb / Pfifferlinge à-la-crème / frische Spätzle / tournierte Möhren tender entrecote of veal / chanterelles / cream / swabian noodles / little carrots	
Zander im Zucchini mantel	€ 22,00
Filet vom Zander / Zucchini / frische Pasta / Paprikacreme filet of pike perch / raped courgette / fresh pasta / red pepper cream	

... alles Käse oder hausgemachte Süßspeisen!?

kleiner Käseteller € 9,50
Tagesangebot von 3 verschiedenen Käsesorten / Tessiner Birnensenf
various cheese plate / Tessin pear mustard



Buttermilch & Erdbeere € 9,00
hausgemachtes Buttermilch-Basilikum-Eiskrem / marinierte Erdbeeren /
Haferflocken-Crunch
homemade buttermilk-basil-icecream / marinated strawberries / flakes crunch

Joghurtmousse & Kirsche € 9,00
Mousse aus Joghurt / Honig / Vanille / Ragout von Frauensteiner
Kirschen / Schokoladen-Nuss-Splitter
mousse of yoghurt / honey / vanilla / ragout of local cherries / chocolate-nuts shards

Sorbet & Sekt € 9,00
Limetten-Sorbet / Riesling Sekt
(auch ohne Sekt möglich)
lime icesorbet / sparkling Riesling wine

Stand: 06.06.2019 - Änderungen vorbehalten.

Unsere Endpreise verstehen sich inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.

Gerne nehmen wir auf Ihre Allergien oder Unverträglichkeiten Rücksicht, sprechen Sie uns bitte vor der Bestellung an.