



## *Romantik Menü*

Kalbstafelspitz | Wurzelgemüse |  
Meerrettich | Kartoffelcrusteln<sup>8</sup>  
*Prime boiled veal | root vegetables | horseradish | potato crustle*



Velouté vom Grana Padano | Crostini |  
Tomate | Basilikum  
*Cream-soup of grana padano | crostini | tomato | basil*



Korsischer Adlerfisch | Petersilie | Zwiebel |  
Vongole Veraci  
*Atlantic croaker | parsley | onion | Venus shell*



Gebackener Topfenravioli | Birne | Kräutereis  
*Quark ravioli | pear | herbal ice cream*

€ 49,50

## *Wein-Empfehlung*

Chardonnay  
Weingut Schreckbichl  
Südtirol, Italien  
€ 30,00

## Vorspeisen

Winterlicher Salat   Hausdressing   Dörrtomaten   geröstete Nüsse   Croûtons <i>Seasonal green salad   house dressing   dried tomatoes   roasted nuts   croutons</i>	9,50
Lauwarmer Wildlachs   grüne Mango   Koriander   Curry <i>Wild salmon   green mango   coriander   curry</i>	13,50
Kalbstafelspitz   Wurzelgemüse   Meerrettich   Kartoffelcrusteln <sup>8</sup> <i>Prime boiled veal   root vegetables   horseradish   potato crustle</i>	14,50

## Suppen

Velouté vom Grana Padano   Crostini   Tomate   Basilikum <i>Cream-soup of grana padano   crostini   tomato   basil</i>	6,50
Essenz   asiatische Gewürze   Garnele <i>Essence   asian spices   prawn</i>	7,50

## Vegetarisch

Tagliatelle   Wintertrüffel   Madeira   Parmesanspäne <i>Tagliatelle   winter truffle   Madeira   parmesan</i>	19,50
Mediterranes Hanfsamen-Risotto   Olive   mediterranes Gemüse   Blattspinat   Parmesan <i>Mediterranean hemp seed risotto   olives   mediterranean vegetables   leaf spinach   parmesan</i>	16,50

## *Fischgerichte*

Korsischer Adlerfisch | Petersilie | Zwiebel |  
Vongole Veraci 24,50  
*Atlantic croaker | parsley | onion | Venus shell*

Atlantik Steinbutt | Piemont-Risotto | Grapefruit |  
Artischocke | Parmaschinken 28,50  
*Atlantic turbot | piedmint risotto | grapefruit |  
artichoke | parma ham*

## *Fleischgerichte*

Rosa gebratenes Roastbeef |  
Remoulade | Bratkartoffeln | winterlicher Salat 17,50  
*Thin slices of roastbeef (cold) | remoulade sauce |  
roasted potatoes | salad*

Schweinefilet | Frischkäse | Speckmantel  
Bohngengemüse | Kartoffelkrapfen 21,50  
*Fillet of pork | cream cheese | bacon |  
beans | potato croquettes*

Angus-Rinderfilet | Dijon Senf | Sellerie |  
Romanesco | Buchenpilze 33,50  
*Angus beef fillet steak | Dijon-mustard |  
celereries | romanesco | mushrooms*

Bresse Poularde | Perlgraupen | Sauerkraut |  
Blutwurst 24,50  
*Bresse poulard | pearl barley | sauerkraut | blood sausage*

## *Dessert*

Banane | Sauerrahm | Passionsfrucht |  
Nussbutter 11,50  
*Banana | sour cream | passion fruit | brown butter*

Gebackener Topfenravioli | Birne | Kräutereis 10,50  
*Quark ravioli | pear | herbal ice cream*

Orangen Brûlée | Zwergorangen |  
Joghurteis <sup>1,6</sup> 9,50  
*Orange Brûlée | kumquats | yoghurt ice cream*

# Käse

Rohmilchkäse von Affineur G. Waltmann

Früchtebrot / Feigensenf<sup>1,2,5,6,7</sup>

*Variety of cheese with homemade fruit bread and fig mustard*

Brescianella

Weichkäse | Kuhmilch | Rohmilch | Italien

Der Brescianella ist eine Art "kleiner ganzer Taleggio". Dieser Käse ist im Gegensatz zum Taleggio wesentlich cremiger und anfangs ein wenig milder.

Wiesenzauber

Halbfest | Kuhmilch | Rohmilch | Deutschland

In Bioheu und verschiedenen Blüten gereifter halbfester Schnittkäse aus Deutschland. Lactosefrei und biozertifiziert. In diesem Heumantel reift der Käse für mindestens 90 Tage, was ihm sein leicht würziges Aroma gibt.

Bleu d'Auvergne fermier

Blauschimmel | Kuhmilch | pasteurisierte Milch | Frankreich

Traditionell wird der Käse in runden Käseläuben hergestellt, wobei die großen Laibe einen Durchmesser von 20 Zentimeter und eine Höhe von acht bis zehn Zentimeter haben. Der Bleu de Auvergne wird bereits in Frankreich halbiert, zur Kontrolle des Blauschimmels.

Ziegenmalve

Ziegenkäse | Rohmilch | Frankreich

Die Ziegenmalve ist hergestellt aus 100% ökologischer Ziegenmilch. Sie hat eine essbare Naturrinde, ist handgeschöpft und Bio - Zertifiziert. Leicht würziger Ziegenkäse gereift mit Lavendel und Wegmalve.

Brillat Savarin

Frischkäse | Kuh | Rohmilch | Frankreich

Kuhmilchfrischkäse aus dem Burgund. Sehr milder, sahniger, buttriger Geschmack, mit leichter Restsüße auf Grund des höheren Anteils Molke. 75% i.Tr. Fett

klein 12,50

groß 15,50

<sup>1</sup>mit Farbstoff, <sup>2</sup>konserviert, <sup>3</sup>mit Antioxidationsmittel, <sup>4</sup>mit Geschmacksverstärker, <sup>5</sup>geschwefelt, <sup>6</sup>geschwärzt, <sup>7</sup>gewachst, <sup>8</sup>mit Süßungsmittel

Haben Sie Fragen zu den Allergenen? - Sprechen Sie uns an!  
Wir halten eine Extra-Speisekarte für Sie bereit.

