

VORSPEISEN UND KALTE GERICHTE

Grüne Wiese: Pochiertes Ei, Erbse ² , dicke Bohne, Kräuteröl	€ 20,00
Lauwarm marinierte Kalbszunge, Spinatsalat, Kapernblatt	€ 25,50
Salat vom gebratenen Saibling, Krustentieremulsion, Tomatenmoluppe und Salzpistazie	€ 25,50
Salat von Wachtel, buttrigen Knödeln und Rapa, Trüffelvinaigrette	€ 25,50
Feldsalat, Speck, Kracherle	€ 15,50

SUPPEN

Artischockenschaumsüppchen, Auberginencroûtons	€ 15,00
Fischessenz, Shrimps-Schaschlik	€ 15,00

VEGETARISCHES

Risotto von Belugalinse, confierte Tellerzwiebel, Papayachutney	€ 31,00
Naked Cake: Kräuterflädle, „Büffel-Bill“ Burrata, Brokkoli, Pekannuss	€ 31,00

FISCHGERICHTE

Skrei, Borlotti-Bohngemüse, Bohnenkrautknusper	€ 33,00
Gebratene Seeforelle, Granatapfelcouscous, Sumachjoghurt	€ 33,00
Hechtklößchen, Spinat, feine Nudeln, Rieslingsoße	€ 36,00

FLEISCHGERICHTE

Maispouardenbrust, Brunnenkresse-Risotto, Eiszapfen ²	€ 31,00
Brasato, Frühlingslauch, Gremolata, Kartoffelflan	€ 31,00
Rosa gebratener Kalbstafelspitz, Salsiccia-Orecchietteragout	€ 36,00

KLASSIKER

Hausgemachte Maultaschen, Zwiebelschmelze, Kartoffelsalat	€ 26,00
Wiener Schnitzel, Bratkartoffeln, Beilagensalat	€ 36,50
Kalbsleber „Berliner Art“, Kartoffelpüree	€ 36,50
Schwäbischer Zwiebelrostbraten, Spätzle, Maultasche, Jus	€ 41,00
Kaltes Roastbeef, Sauce Remoulade, Bratkartoffeln	€ 29,50

GOURMET-TRADITION

VORSPEISE

Hummer ³ , Ponzuemulsion, Avocado	€ 44,00
--	---------

HAUPTGERICHT

Rinderfilet „Rossini“	€ 69,00
-----------------------	---------