

## VORSPEISEN UND KALTE GERICHTE

Grüne Wiese: Pochiertes Ei, Erbse <sup>2</sup> , 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
Gemischter Salat	€ 13,50

## 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
Lauwarm gegarter Lachs, Spinat, feine Nudeln und Rieslingsoße	€ 36,00

## FLEISCHGERICHTE

Maispouardenbrust, Brunnenkresse-Risotto, Eiszapfen <sup>2</sup>	€ 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 <sup>3</sup> , Ponzuemulsion, Avocado	€ 44,00
--	---------

### HAUPTGERICHT

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