

MAI, FRÜHLINGSERWACHEN IM WALDRAIN

BUNTER SALAT MIT GERÄUCHTEM FORELLENFILET, SCHALOTTEN VINAIGRETTE, SPARGELN, GESCHMORTEM RHABARBER UND FRISCHEN RADIESLI	23.-
BUNTER FRÜHLINGSSALAT MIT GEBRATENEN KALBSLEBERLI	28.-
SPARGELCREMESÜPPCHEN MIT FOCACCIA UND WILDSCHWEINROHSCHINKEN	16.-
WIENER TAFELSPITZ MIT ERDÄPFELRÖSTER, WURZELGEMÜSE, SCHNITTLAUCHSAUCE UND APFELKREN	48.-
GEBACKENE EGLIFILET IM BIERTEIG MIT TARTARSAUCE PETERSILKARTOFFELN UND BUNTEM FRÜHLINGSGEMÜSE	38.-
GEBRATENE SEMMELKNÖDEL MIT SPARGELRAGOUT.....V	36.-
MARINIERTER ERDBEEREN MIT HAUSGEMACHTEM ERDBEERSORBET UND LUFTIG LEICHTEM SCHOKOLADEN ESPUMA	V 16.-
LAUWARMER KIPFERLSCHMARRN MIT HIMBEEREN VANILLESAUCE UND HAUSGEMACHTEM HIMBEERSORBET	V 18.-
VANILLE PANNA COTTA MIT HAUSGEMACHTEM APRIKOSENKOMPOTT.....	10.-

V Vegetarische Gerichte

Unsere warmen Speisen servieren wir Ihnen von Donnerstag bis Freitag von 11:30 bis 14:00 Uhr und von 18:00 bis 21:00 Uhr.
Am Samstag und Sonntag verwöhnen wir Sie gerne ab 11:30 Uhr durchgehend den ganzen Tag.

Wir kaufen Fleisch, Fisch, Obst, Gemüse, Milch, Butter, Käse und Eier vorwiegend aus der Region. Meeresfische MSC
und Luxusprodukte sehen wir als Delikatesse, die wir entsprechend sparsam an Festtagen einsetzen und in Szene setzen.
Wir bekennen uns zum Konzept „Nose to Tail“. Gemeinsam arbeiten wir gegen Food-Waste.

