

KLASSIKER DER WOCHE

EINGEMACHTES KALBSFLEISCH
Feine Nudeln, Erbsen-Karottengemüse

€ 29,00

VORSPEISEN UND KALTE GERICHTE

Pastrami, Balsamico-Tellerzwiebel, Kapern-Pinienkernvinaigrette, Rauchölemulsion	€ 29,50
Gebackene Morcheltasche, Tofucreme, Gemüsesalat	€ 18,00
Stubenkükenknusper, Kartoffel-Bärlauchsalat, gepickelte Radieschen	€ 25,00
Confiertes Forellenfilet, Erbsensalat, Calendulaöl	€ 21,00
Gemischter Salat	€ 13,50

SUPPEN

Rinderkraftbrühe, Bärlauchflädle	€ 15,00
Fenchelschaumsüppchen, Champignon-Schaschlik	€ 15,00

VEGETARISCHES

Grünkernrisotto, Bärlauchpiccata	€ 31,00
Geschmorte Aubergine, Kräutercouscous, Sumachjoghurt	€ 31,00

FISCHGERICHTE

Gebratener Zander, Petersilienkartoffeln, Spinat, Zitronen-Butterjus	€ 35,00
Heilbutt im Kohlrabisud, Pommes fondantes, Schnittlauchöl	€ 35,00
Egli und Guanciale-Speck, Borlottibohnen-Orecchiette und -ragout	€ 35,00

FLEISCHGERICHTE

Rosa gebratene Milchlammkeule, Bärlauchpolenta, Tomatengremolata	€ 35,00
Kalbsvögerl, Serviettenknödel, Kohlrabi	€ 35,00
Glaciertes Kalbsbries, braunes Butterpüree, Erbsen, grüner Spargel	€ 35,00

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:

Salat von Seezunge und Erbsenallerlei,
Morchelvinaigrette

€ 36,00

Hauptgericht:

Rücken und Schulter vom Milchlamm,
Bohnenragout, Bärlauchgnocchi

€ 56,00