

KLASSIKER DER WOCHE

TERIYAKI-LACHS
Pak Choi, Zitronengrasfumet

€ 37,00

VORSPEISEN UND KALTE GERICHTE

Marinierte Kalbfleischscheiben, Thunfischcreme, Rucolaöl und -salat	€ 29,50
Salat von der Wachtel, Fenchelsalat, -gel und -öl, Pfifferlinge	€ 29,50
Gebackene Blüte und Carpaccio von der Zucchini, Mandel und Burrata, Minz-Basilikumvinaigrette	€ 22,00
Calamaretti, Tomatenmollupe, Zitrone und schwarzer Knoblauch	€ 26,50
Gemischter Salat	€ 14,50

SUPPEN

Melonenkaltschale, San Daniele Crostini	€ 18,00
Tomatenessenz, Topfennockerl, Basilikumöl	€ 18,00

VEGETARISCHES

Cremige Pfifferlingsgrauen, sautierter Fenchel und Rohkost	€ 32,50
Gefüllte Spitzpaprika mit Quinoa und Ziegenkäsefülle	€ 32,50

FISCHGERICHTE

Kabeljau „Saltimbocca“, Tomatenrisotto	€ 37,00
Hechtklößchen, feine Nudeln, Spinat, Rieslingsoße	€ 37,00
Gebratener Saibling im eigenen Räuchersud, Safrankartoffel, Paprika	€ 37,00

FLEISCHGERICHTE

Backhendl, Zitronenschmand, Kartoffel- und Kopfsalat	€ 31,50
Judith's Lammkeule, Ratatouille, Gnocchi	€ 32,50
Rosa gebratenes Herz vom Kalb, Zitronen-Olivenjus, Artischocke, Parmesan	€ 33,50

KLASSIKER

Hausgemachte Maultaschen, Zwiebelschmelze, Kartoffelsalat	€ 27,50
Wiener Schnitzel, Bratkartoffeln, Beilagensalat	€ 38,50
Kalbsleber „Berliner Art“, Kartoffelpüree	€ 38,50
Schwäbischer Zwiebelrostbraten, Spätzle, Maultasche, Jus	€ 43,00
Kaltes Roastbeef, Sauce Remoulade, Bratkartoffeln	€ 31,00

GOURMET-TRADITION

Vorspeise:

SEEZUNGE

Tomaten-Melonensalat, Vanilleemulsion

€ 42,00

Hauptgericht:

KALBSKOTELETT

Pfifferlinge, Liebstöckelravioli, Lauch

€ 56,00