

VORSPEISEN UND KALTE GERICHTE

Pollo Fino-Tempura, Kopfsalat, Schnittlauch-Zitronendip	€ 23,50
Vitello Verde: Grünes Frühlingsgemüse, Kräuteremulsion	€ 25,50
Ceviche vom Heilbutt, Szechuanöl, Udon-Nudel, Gurken-Blutorangensalat	€ 25,50
Spicy grüner Spargel, gebackene Topfenecken	€ 20,00
Gemischter Salat	klein € 8,50 groß € 12,50

SUPPEN

Consommé mit Grießnockerl	€ 15,00
Erbsenschaumsüppchen, Minzöl	€ 13,00

VEGETARISCHES

Gefüllte, gebackene Gurke, Dill-Strozzapreti	€ 28,00
Grünkern-Wirsingroulade, Karotte ³	€ 28,00

FISCHGERICHTE

Forelle Müllerin, Petersilienkartoffel, Spinatgemüse	€ 33,00
Pochierter Waller, Kaiserschoten, Calendula-Apfeljus, lila Kartoffelstampf	€ 35,00
Birnbaums Saibling, Gurken-Strozzapreti	€ 35,00

FLEISCHGERICHTE

Stubenküken Tandoori Masala, Tomaten-Couscous, Fenchelsalat	€ 36,00
Szegediner Gulasch und Kotelette, Böhmisches Knödel	€ 35,00
Rosa gebratene Lammkeule, Bärlauchpüree, grüner Spargel	€ 38,00

KLASSIKER

Hausgemachte Maultaschen, Zwiebelschmelze, Kartoffelsalat	€ 23,00
Wiener Schnitzel, Bratkartoffeln, Beilagensalat	€ 33,50
Kalbsleber „Berliner Art“, Kartoffelpüree	€ 33,50
Schwäbischer Zwiebelrostbraten, Spätzle, Maultasche, Jus	€ 38,00
Kaltes Roastbeef, Sauce Remoulade, Bratkartoffeln	€ 26,50

GOURMET-TRADITION

VORSPEISE

Gänseleber & Herzogkaffee: Parfait, getrocknetes Kaffeeöl, Physalischutney, Butterkaramell	€ 39,00
---	---------

HAUPTGERICHT

Kalb ³ , Morchel, Spargel-Erbsengemüse	€ 68,00
---	---------