



Als Aperitif

Sarti Spritz Aromen von Blutorange, Mango, Maracuja auf Prosecco
Lillet Wild Berry
Glas Cremant Rosé
Alkoholfreier San Bitter Orange

Vorspeisen

Tartar von der Lachsforelle an kleinem Salatbukett mit Balsamico-Vinaigrette, Baguette 18,90 €
Hausgemachte Maultaschen mit einer Füllung aus geräucherter Lachsforelle
und Gemüse, Hummerschaumsoße 13,90 €
Als Hauptgang 23,90 €
Cappuccino von der Lachsforelle, Blätterteigstange 9,90 €
🌱 3 vegane japanische Maultäschle (Gyoza) mit Gemüsefüllung 12,90 €

Hauptgänge

Zanderfilet paniert mit Karotten-Wirsing Gemüse und Trüffelpommes 32,90 €
Saiblings Ceviche kalt gegart mit Avocado, Limette, Koriander, Chili 23,90 €
Filet vom Bachsaibling aus dem Eyachtal mit Kräuterpfefferlingen und Kartoffeln 38,90 €
Hausgemachte Spaghetti mit feinem Steinpilzsößle und Trüffel 23,90 €
Leckere Kalbsmedaillons an Portweinsößle mit Kroketten 26,90 €

Das Besondere (exklusiv bei uns)

Frisches Filet vom Stör aus dem Eyachtal, Steinpilzsößle, Spaghetti, Trüffel 44,00 €

und danach...

Lauwarmer Schokokuchen mit Vanilleeis 11,50 €
Lauwarmer Zwetschgenröster mit hausgemachtem Lebkucheneis 10,50 €

Weinempfehlung

0,1 l Miraval Rose 8,00 €
0,7 l Flasche Miraval 52,00 €
0,25 l Primitivo a Mano
frische Frucht, gefällig 8,40 €

Wir empfehlen Ihnen unsere feinen Edelbrände
wie z.B. Kirsche, Himbeere, Williams Birne, Alte Pflaume und Haselnuss ...
(auch zum Mitnehmen)

Eine schöne Geschenkidee sind unsere Gutscheine!