

Vorspeise

Himmel und Erde mit gebratener Blutwurst(Gesings Gaumenschmeichler) und Zwiebel	14,90 €
vegetarischer Tomaten-Brotsalat mit Pfifferlingen und Basilikum	16,90 €
Carpaccio von der Garnele mit mariniertem Kohlrabi und Radieschen	16,90 €
Brust vom französischem Schwarzfederhuhn mit Mais und Kalamansi-Gel	16,90 €
Filet vom Steinbutt auf Basilikum-Tomaten Beurre Blanc, Wassermelone und Shiso	19,90 €

Hauptgerichte

vegetarische Spatzen mit Kräutersauce, eingelegte rote Zwiebel	24,90 €
gebratene Wildgarnelen mit hausgemachter Pasta, Knoblauch und Chili	28,90 €
gebratener Strudel von der Scholle mit Speck Bohne und Butterpüree	29,90 €
Wiener Schnitzel vom Kalb auf Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeere und Zitrone	kleine Portion 20,90 € 26,90 €
zweierlei vom Schwein, Ibericofilet mit Pancetta, Raviolo von Rotwurst, Bohne und Basilikumpüree	29,90 €
Roastbeef Strindberg vom australischem Stockyard auf Rotweinjus, Ratatouille und Kartoffel	38,90 €

Dessert

Schokoladentartelette mit Holunderblütensorbet und Erdbeeren	9,90 €
Crème brûlée	6,90 €
Altbierkäse mit mariniertem Gemüse	9,90 €

Menü

*Carpaccio vom Lammrücken
mit Olivenöleis und Kräutern*

*Tatar von Tomate und Wassermelone
Gurkensud und Senf*

*rosa gebratene Keule vom heimischen Rehbock
mit Kirschen, Pfeffer und Wirsing*

*karamellierter Pfirsich
mit Vanille und Limonenblatt*

- *4 Gänge Menü mit Weinbegleitung 115,00€*
- *ohne Weinbegleitung 79,00 €*