

## *Kalte Vorspeisen*

Zartes Räucherlachs-Tatar // Sesamstangen  
€ 8,90

Geräucherte Barbarie Entenbrust  
// mariniertes Feldsalat // Preiselbeerschmand  
€ 10,50

Rindercarpaccio  
// Rucola // gehobelter Parmesan  
€ 11,90

## *Suppen*

Lauchcremesuppe // Kartoffelstroh  
€ 5,90

Karotten-Ingwer-Suppe // Zimtrôutons  
€ 6,50

Rinderkraftbrühe // Speckknödel // frische Kräuter  
€ 6,50

## *Salate*

Kleiner gemischter Salatteller  
// knackige Blattsalate // Hausdressing  
€ 4,90

Großer gemischter Salatteller  
// gebratene Schwammerl  
€ 10,90

Winterlicher Blattsalatteller mit Himbeerdressing mariniert  
// Serrano Schinken // Honig Pomelo  
€ 12,50

„Fitnesssalat“  
Großer gemischter Salat mit gebratenem Putenfleisch  
// saisonale Früchte  
€ 13,90

Großer gemischter Salatteller  
// gebratene Garnelen  
€ 17,50

## *Fleischgerichte*

Gegrillte Hähnchenbrust // glacierte Karotten  
// Basmati Reis // Thymiansauce  
€ 16,50

Schweinefiletmedaillons  
// mediterranes Gemüse // cremige Polenta  
€ 19,50

Kalbsrahmgeschnetztes in Pilzrahm  
// hausgemachte Kräuterspätzle  
€ 19,50

Zwiebelrostbraten  
// Speckbohnen // Bratkartoffel  
€ 20,90

Rosa gebratener Lammrücken  
// Ratatouille Gemüse // Kartoffelgratin  
€ 22,50

## *Fischspezialitäten*

Lachssteak

// Gemüse Couscous // Limetten-Currysauce

€ 19,90

Doradenfilet

// Mandelbrokkoli // Petersilienkartoffel // Proseccosauce

€19,90

Zanderfilet

// Dill Tagliatelle // Weißweinschaum

€ 21,50

Saiblingsfilet

// Blattspinat //Trüffelrisotto

€ 22,90

## *Nudeln*

Grüne Bandnudel

// gebratene Pilze // leichte Knoblauchsauce

€ 13,50

Pesto Bandnudeln

// Kirschtomaten // Gambas

€ 14,80

Lachsrahmnudeln

// serviert im Parmesankorb

€ 15,50

## *Dessert*

Nussparfait // Mangoragout  
€ 7,50

Zweierlei Schokoladenmousse // Fruchtspiegel  
€ 7,50

Sorbetvariation // frische Früchte // Minze  
€ 8,50

Hausgemachte Waffel // Heiße Himbeeren // Vanilleeis  
€ 8,90