


Vorspeisen

<i>Gebeizter Wildlachs mit Limonenmarinade</i> <i>auf mariniertem Spargelsalat, Joghurt und Schnittlauch</i>	€ 14
<i>Tatar vom heimischen Rinderfilet</i> <i>Schalotten- Crème fraîche, Feldsalat und Brotchips</i>	€ 14
<i>„Feierstengszalot“ vom Kalbstafelspitz</i> <i>mit Cornichons, Wachtelei, Brotknusper und Kräutersalat</i>	€ 12
<i>Unsere Empfehlung: Gebratene St. Jakobsmuscheln</i> <i> auf Pinienspinat, Rotweibutter</i> <i> (4 € Aufpreis im Menü)</i>	€ 16
<i>dazu 0,1l 2015 Kabinett Weingut Joh. Jos. Prüm</i>	€ 7,50

Suppen

<i>Cremesuppe vom Spargel</i> <i>mit eigener Einlage und Schnittlauch</i>	€ 6
<i>Legierte Bärlauchcreme- Suppe</i> <i>mit Flußkrebse</i>	€ 6
<i>Zwiebelsuppe</i> <i>mit Sherry und Schnittlauch</i>	€ 6

Salate & Vegetarisches

<i>Caesar Salad</i> <i>Römersalat mit Dressing, Croûtons, Parmesan und Cherrytomaten</i>	€ 14
 <i>wahlweise mit gegrillter Geflügelbrust</i>	€ 17
<i>Offener Ravioli mit grünen Spargelspitzen</i> <i>Cherry –Tomaten, Limonennage und buntem Blattsalat</i>	€ 17

Fisch & Fleisch

<i>Tranche vom weißem Heilbutt</i> <i>auf gebratenem Fenchel, Gemüsevinaigrette und kleinen Kartoffelchen</i>	€ 22
<i>Filet vom Wolfsbarsch mit Kaffir-Limettenschaum</i> <i>grünem Spargel und Kräuterpüree</i>	€ 25
<i>Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken</i> <i>dazu lauwarmer Kartoffelsalat, Preiselbeeren und Feldsalat</i>	€ 22
<i>Gegrilltes Rumpsteak mit Schmorzwiebeln</i> <i>glacierten Schnippelbohnen und Röstkartoffeln</i>	€ 24
<i>Geschmorte Ochsenbäckchen</i> <i>mit Karottencreme, Perlzwiebeln und Servietten-Knödel</i>	€ 22
<i>Knusprige Poulardenbrust</i> <i>an glacierten Zuckerschoten und Püree, dazu gebackene Reisbällchen</i>	€ 22

Dessert

<i>Allerlei von der Schokolade</i> <i>Parfait, halb gebackenes Küchlein, Eis und Mousse</i>	€ 9
<i>Quarkcremeschnitte mit marinierten Erdbeeren</i> <i>Schokoladenpraline und hausgemachtem Erdbeersorbet</i>	€ 9
<i>Geeistes „Snickers“</i> <i>an Milchkaramell, karamellisierten Erdnüssen und Snickers-Eis</i>	€ 9
<i>Hausgemachte Eisspezialitäten</i>	pro Kugel € 1,60
<i>Kleine Käseauswahl von Affineur „Tölzer Kasladen“</i> <i>mit Butter, Aprikosensenf und Brot</i>	€ 9

Menüvariationen

<i>Suppe, Hauptspeise und Dessert</i>	€ 34
<i>Vorspeise, Hauptspeise und Dessert</i>	€ 39
<i>Vorspeise, Suppe, Hauptspeise und Dessert</i>	€ 42

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten beraten wir Sie gerne weiter. Gerne reichen wir Ihnen unsere gesonderte Speisekarte mit allen kennzeichnungspflichtigen Allergenen.