


Vorspeisen

<i>Gebeizter Seesaibling</i> auf Gurkenspaghetti, Meerrettichmousse, Senf und Kräutern	€ 12
<i>Vitello tonnato „Schloss Niederweis“</i> rosa Kalbstranchen, Thunfischcreme, Karpfen und Yellowfin- Thunfisch	€ 13
<i>Tatar vom heimischen Rinderfilet</i> Schalotten- Crème fraîche, Feldsalat und Brotchips	€ 14
<i>Unsere Empfehlung:</i> <i>Gebratene St. Jakobsmuscheln</i> auf Pinienspinat, Rotweibutter (4 € Aufpreis im Menü)	€ 16
<i>dazu 0,1l 2015 Kabinett Weingut Joh. Jos. Prüm</i>	€ 7,50

Suppen

<i>Parmesan -Samtsuppe</i> mit Chorizo	€ 6
<i>Cremesuppe vom Süßmais</i> mit Popcorn	€ 6
<i>Zwiebelsuppe</i> mit Sherry und Schnittlauch	€ 6

Salate & Vegetarisches

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

Fisch & Fleisch

<i>Eismeerforelle an leichter Senfsoße auf glaciertem Poree und kleinen Dill- Kartoffelchen</i>	€ 22
<i>Tranche vom Wolfsbarsch mit Kaffir -Limettenschaum grünem Spargel und Kräuterpüree</i>	€ 25
<i>Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken dazu lauwarmer Kartoffelsalat, Preiselbeeren und Feldsalat</i>	€ 22
<i>US- Striploin vom Roastbeef mit Schmorzwiebeln glacierten Schnippelbohnen und Röstkartoffeln</i>	€ 24
<i>Geschmorte Ochsenbäckchen mit Karottencreme, Perlzwiebeln und Servietten- Knödel</i>	€ 22
<i>Lammrücken unter der Kräuterkruste dazu Kichererbsenpüree, Tomatenkompott und Cous- Cous</i>	€ 25
<i>Unsere Empfehlung: Filet „Rossini“ von Kalb und Entenleber an Jus und Trüffel, Babyspinat, Sellerie und Kartoffelkräpfen (7 € Aufpreis im Menü)</i>	€ 32

Dessert

<i>Allerlei von der Schokolade Parfait, halb gebackenes Küchlein, Eis und Mousse</i>	€ 9
<i>Vacherin von der weißen Callebaut Schokolade Himbeermousse und Sorbet</i>	€ 9
<i>Geeistes „Snickers“ an Milchkaramell, karamellisierten Erdnüssen und Snickers-Eis</i>	€ 9
<i>Hausgemachte Eisspezialitäten</i>	pro Kugel € 1,60
<i>Kleine Käseauswahl von Affineur „Tölzer Kasladen“ 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.