

## Vorspeisen

<i>Marinierte Süßwassergarnele</i> <i>im Wasabisud mit Melone, Tapioka und Koriander</i>	€ 14
<i>Tatar vom heimischen Rinderfilet</i> <i>Schalotten- Crème fraîche, Feldsalat und Brotchips</i>	€ 14
<i>Burrata Mozzarella mit Ochsenherztomate</i> <i>Mesclunsalat, Brotknusper und Balsamico- Vinaigrette</i>	€ 12
<i>Unsere Empfehlung: Gänseleberterrine im Nussmantel</i> <i>mit Birne, Portwein und kleinem Brioche</i> <i>(4 € Aufpreis im Menü)</i>	€ 16
<i>dazu 0,1l 2015 Trittenheimer Apotheke Riesling Spätlese</i> <i>Weingut F.J. Eifel</i>	€ 7,50

## Suppen

<i>Tomatisierte -Geflügelkraftbrühe</i> <i>mit kleinem Ravioli und Wurzelgemüse</i>	€ 6
<i>Samtsuppe vom Süßmais</i> <i>mit Popcorn</i>	€ 6
<i>Kaltes Gurkensüppchen mit Joghurt</i> <i>und geräuchertem Lachs</i>	€ 6

## Salate & Vegetarisches

<i>Sommerlicher Wildkräutersalat</i> <i>mit Kirschtomaten, Croûtons und Balsamico- Dressing</i>	€ 14
↳ <i>wahlweise mit:</i>	
<i>gebackenem Ziegenkäse</i>	€ 16
<i>gegrillter Geflügelbrust</i>	€ 17
<i>Gebackenes Hühnerei</i> <i>auf Spinat, sautierten Pfifferlingen, Kartoffelmousseline und buntem Salat</i>	€ 17

## *Fisch & Fleisch*

<i>Schnitte vom Label Rouge Lachs</i> <i>mit Erbsencreme, Salat von Zuckerschoten, Kräutern und Weißweinschaum</i>	€ 22
<i>Medaillon vom Seeteufel und Pulpo</i> <i>an Chorizosoße, Lauchgemüse und Kartoffelpüree</i>	€ 25
<i>Rosa gebratene Entenbrust mit Pfefferlack</i> <i>auf zweierlei Petersilienwurzel und gebackenen Kartoffelkräpfen</i>	€ 23
<i>Rückensteak vom US-Beef</i> <i>an dunkler Jus, Speckböhnchen und Süßkartoffelcreme</i>	€ 24
<i>Knuspriger Schweinebauch</i> <i>an Schmorzwiebelcreme, geschwenkten Pilzen und Servietten- Knödeln</i>	€ 22
<i>Gegrilltes Kalbskotelett</i> <i>auf Spitzkohl, Pfifferlingrahm und handgerollten Schupfnudeln</i>	€ 24

## *Dessert*

<i>Allerlei von der Schokolade</i> <i>Parfait, halb gebackenes Küchlein, Eis und Mousse</i>	€ 9
<i>Parfait von Mascarpone und weißer Schokolade</i> <i>eingelegte Kirschen, Schokoladenpraline und Kirschsorbet</i>	€ 9
<i>„Gin Tonic“ vom BillGin</i> <i>an Zitronenmousse, Gin-Tonic-Creme, Limettengel und Gurkensorbet</i>	€ 9
<i>Hausgemachte Eisspezialitäten</i>	<i>pro Kugel</i> € 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>	€ 35
<i>Vorspeise, Hauptspeise und Dessert</i>	€ 40
<i>Vorspeise, Suppe, Hauptspeise und Dessert</i>	€ 44

*Bei Allergien oder Unverträglichkeiten beraten wir Sie gerne weiter.*