



VORSPEISEN

Salat von Spargel und Pulpo <i>mit getrockneten Tomaten, Taggiasca Oliven und frischen Kräutern</i>	€ 13
Mariniertes Rindertatar mit eingemachten Pilzen <i>Artischockencreme, Trüffel, Feldsalat und Brotknusper</i>	€ 14
Sashimi vom Yellow Fin Thunfisch <i>an Tomate, Wassermelone und Curry- Mayonnaise</i>	€ 14
Unsere Empfehlung: Gänseleberterrinen im Nussmantel <i>mit Birne, Portwein und kleinem Brioche (4 € Aufpreis im Menü)</i>	€ 17
dazu 0,1l 2003 Saarburger Rausch, Riesling Spätlese <i>Weingut Forstmeister Geltz Zilliken</i>	€ 7,50

SUPPEN

Consommé vom Geflügel <i>mit Sherry verfeinert und Wurzelgemüse</i>	€ 6
Spargel -Samtsuppe <i>mit eigener Einlage</i>	€ 6
Cremesuppe vom Süßmais <i>und Popcorn</i>	€ 6

SALAT & VEGETARISCHES

Wildkräutersalat <i>mit Kirschtomaten, Croûtons und Balsamico- Dressing</i>	€ 14
↳ wahlweise mit:	
gebackenem Ziegenkäse	€ 16
gegrillter Geflügelbrust	€ 17
Offener Ravioli <i>mit glacierten Spargelspitzen, Verveineschaum und kleinem Kräutersalat</i>	€ 17



FISCH & FLEISCH

Gebratenes Filet vom Steinbutt <i>in Krustentiernage, Lauchgemüse und Knoblauchbrot</i>	€ 27
Confiertes Filet vom Kabeljau <i>Verveineschaum, grünem Spargel und kleinen Kartoffeln</i>	€ 23
Label Rouge Poulardenbrust <i>Morchelrahm, Kohlrabi und Kartoffelpüree</i>	€ 24
Rib-Eye vom US-Beef <i>auf Peperonata und gebackenen Kartoffelkrapfen</i>	€ 26
Geschmorte Iberico Schweinebäckchen <i>mit jungen Erbsen und geschwenkten Knöpfele</i>	€ 23
Gegrilltes Kalbskotelett <i>auf gebratenem Spargel und Schupfnudeln</i>	€ 25

DESSERT

Allerlei von der Schokolade <i>Parfait, halb gebackenes Küchlein, Eis und Mousse</i>	€ 9
Mokkaparfait mit Knusper –Ganache <i>Sambucasoße, Crumble und Pralineneis</i>	€ 9
Hémisphère von Joghurt und weißer Schokolade <i>Praliné, Erdbeergel, Ragout und Sorbet</i>	€ 9
Hausgemachte Eisspezialitäten pro Kugel	€ 1,60
Kleine Käseauswahl von Affineur „Tölzer Kasladen“ <i>mit Butter, Aprikosensenf und Brot</i> <i>(2 € Aufpreis im Menü)</i>	€ 11

Menüvariationen

Suppe, Hauptspeise und Dessert	€ 36
Vorspeise, Hauptspeise und Dessert	€ 41
Vorspeise, Suppe, Hauptspeise und Dessert	€ 45

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten beraten wir Sie gerne weiter.