

## Vorspeisen

<i>Angegrillter Sashimi Thunfisch</i> <i>auf Mango, Avocado und Ingwermarinade</i>	€ 14
<i>Tatar vom heimischen Rinderfilet</i> <i>Schalotten- Crème fraîche, Feldsalat und Brotchips</i>	€ 14
<i>„Feierstengszalat“ vom Kalbstafelspitz</i> <i>mit Cornichons, Wachtelei, Brotknusper und Kräutersalat</i>	€ 12
<i>Unsere Empfehlung:</i> <i>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>Samtsuppe von Kokos und Curry</i> <i>mit Sesamöl verfeinert</i>	€ 6
<i>Legierte Zitronen -Geflügelsuppe</i> <i>mit gezupftem Fleisch und Kräutern</i>	€ 6
<i>Kaltes pikantes Tomatensüppchen</i> <i>mit Brotknusper und Basilikum</i>	€ 6

## Salate & Vegetarisches

<i>Sommerlicher Wildkräutersalat</i> <i>mit Kirschtomaten, Croutons 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, Weißweinschaum und Kräutern</i>	€ 22
<i>Gebratener Adlerfisch mit geschwenkten Calamares</i> <i>auf Babyspinat, Safrannage und Kartoffelpüree</i>	€ 25
<i>Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken</i> <i>dazu lauwarmer Kartoffelsalat, Preiselbeeren und bunter Salatauswahl</i>	€ 22
<i>Rosa gebratener Lammrücken</i> <i>auf Kichererbsencreme, Tomatenkompott und Cous Cous mit Minz- Joghurt</i>	€ 25
<i>Rückensteak vom US-Beef</i> <i>mit zweierlei Mais, Sour Cream und Rosmarin- Kartoffeln</i>	€ 24
<i>Knuspriger Schweinebauch</i> <i>an Schmorzwiebelcreme, geschwenkten Pfifferlingen und Servietten- Knödel</i>	€ 23

## *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>„Gin Tonic“ vom BillGin</i> <i>an Zitronenmousse, Gin-Tonic-Creme, Limetten- Gel 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>	€ 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.*