

# SPEISEKARTE

## HERBSTKARTE 2023



## VORSPEISEN

<b>ROTE-CURRY PANNA COTTA</b> .....	<b>12.<sup>80</sup></b>
Gurke, Broccoli, Cashewkerne, Mandeln, Mangoleder	
<b>LACHSTATAR</b> .....	<b>14.<sup>30</sup></b>
Tomatencaviar, Guacamole, Lila Kartoffel, Feige	

## SUPPEN

<b>KÜRBIS-KOKOSCREME</b> .....	<b>7.<sup>80</sup></b>
mit Ingwer-Espuma	
<b>CONSOMMÉ VOM RIND</b> .....	<b>9.<sup>50</sup></b>
Flädle, Lachsroulade	

## HAUPTGÄNGE

<b>VITALSALAT MIT ROASTBEEF STREIFEN</b> .....	<b>14.<sup>80</sup></b>
Sesam-Limettendressing, Karotte, Paprika, Tomaten, Cashewkerne	
<b>SOUFFLIERTE LACHS CUBES</b> .....	<b>16.<sup>80</sup></b>
Tagliatelle, Gemüseperlen, Dillsauce, Keta Kaviar	
<b>POELIERTE MAISHÄHNCHENBRUST</b> .....	<b>18.<sup>90</sup></b>
Quinoa, Gemüseperlen, Hippengebäck	
<b>FRÄNKISCHES SCHÄUFELE</b> .....	<b>20.<sup>80</sup></b>
Sauerkraut, Mini-Kartoffelklöße, Portweinreduktion	
<b>ZWIEBELROSTBRATEN</b> .....	<b>21.<sup>80</sup></b>
Röstzwiebeln, Spätzle, Gemüseperlen, Chimichurri	
<b>WIENER SCHNITZEL</b> .....	<b>22.<sup>90</sup></b>
Pommes Frites, Vitalsalat	
<b>SOUS-VIDE GEGARTER LAMMRÜCKEN</b> .....	<b>28.<sup>30</sup></b>
gratiniert, an Selleriemousse und Rosmarin-Kartoffelwürfel, Rote-Pfeffer Reduktion	

## VEGETARISCHE GERICHTE

**BRÜLIERTER ZIEGENKÄSE** ..... 13.<sup>80</sup>  
Feige, Schoko Balsamico, Wildkäuter, Baguette - **wahlweise vegan mit Tofu** -

**KÄSESPÄTZLE** ..... 17.<sup>80</sup>  
Röstzwiebeln

.....

## DESSERT

**APEROL-SPRITZ SORBET** ..... 9.<sup>80</sup>  
Beerenfrüchte, Hippengebäck, Kaiserschmarrn-Cubes

**DIE ERDBEERE** ..... 11.<sup>80</sup>  
Erdbeersalat, hausgemachtes Erdbeereis, Vanillecrumble, Erdbeergel, Vanillepopcorn

WIR WÜNSCHEN IHNEN EINEN GUTEN APPETIT