

SPEISEKARTE

Q4/2023



VORSPEISEN

ROTE-CURRY PANNA COTTA	12.⁸⁰
Gurke, Broccoli, Cashewkerne, Mandeln, Mangoleder	
LACHSTATAR	14.³⁰
Tomatencaviar, Guacamole, Lila Kartoffel, Feige	

SUPPEN

KÜRBIS-KOKOSCREME	7.⁸⁰
mit Ingwer-Espuma	
CONSOMMÉ VOM RIND	9.⁵⁰
Flädle, Lachsroulade	

HAUPTGÄNGE

🍷 BRÜLIERTER ZIEGENKÄSE	13.⁸⁰
Feige, Schoko Balsamico, Wildkäuter, Baguette - wahlweise vegan mit Tofu -	
SOUFFLIERTE LACHS CUBES	16.⁸⁰
Tagliatelle, Gemüseperlen, Dillsauce, Keta Kaviar	
ZWIEBELROSTBRATEN	21.⁸⁰
Röstzwiebeln, Spätzle, Gemüseperlen, Chimichurri	
ZWEIERLEI VON DER WACHTEL	22.⁸⁰
Rosenkohl Mousseline, Kartoffel-Cubes, Avocado, Fondant-Kartoffel	
SOUS-VIDE GEGARTER LAMMRÜCKEN	28.³⁰
gratiniert, an Selleriemousse und Rosmarin-Kartoffelwürfel, Rote-Pfeffer Reduktion	

DESSERT

APEROL-SPRITZ SORBET	9.⁸⁰
Beerenfrüchte, Hippengebäck, Kaiserschmarrn-Cubes	
DIE ERDBEERE	11.⁸⁰
Erdbeersalat, hausgemachtes Erdbeereis, Vanillecrumble, Erdbeergel, Vanillepopcorn	

CLASSICS

.....

FRÄNKISCHE ROSTBRATWURST	12.⁸⁰
Sauerkraut, Landbrot	
VITALSALAT MIT ROASTBEEF STREIFEN	14.⁸⁰
Sesam-Limettendressing, Karotte, Paprika, Tomaten, Cashewkerne	
🍷 KÄSESPÄTZLE	17.⁸⁰
Röstzwiebeln	
WIENER SCHNITZEL	22.⁹⁰
Pommes Frites, Vitalsalat	
FRÄNKISCHES SCHÄUFELE	20.⁸⁰
Sauerkraut, Mini-Kartoffelklöße, Portweinreduktion	

WIR WÜNSCHEN IHNEN EINEN GUTEN APPETIT