

VORSPEISEN

Vitaminteller mit knackigen Blattsalaten, Apfelspalten,
Ziegenkäse, Honig und Walnüssen
15,00 Euro

Rauchlachs mit Reibeplätzchen,
Wildkräutersalat und Senf-Dill-Honigsauce
18,50 Euro

SUPPEN

Cappuccino von frischen Pfifferlingen
mit Speckknusper
7,50 Euro

Rote Currysuppe mit Linsen und Koriander
7,50 Euro

KLEINE GERICHTE

Gebackener Fetakäse (vegan)
mit Linsengemüse, Rauke und Currysauce
19,50 Euro

Gebratene Maispoulardenbrust
mit Blattsalaten, Ziegenkäse, gebratene Pfifferlinge,
und Orangen-Feigensenf-Dressing
23,50 Euro

Gemüse-Bowl mit gegrillten Garnelen,
Lachsstreifen und Curry-Kokos-Teriyaki-Sauce
24,00 Euro

Frische Pfifferlinge in Kräuterrahm,
Serviettenknödel und Salat
22,00 Euro

HAUPTGÄNGE

Gegrilltes Ribeye-Steak
mit Böhnchen,
Steakhouse Fries und Zwiebelsauce
29,00 Euro

Wiener Kalbsschnitzel
mit frischen Pfifferlingen in Rahm
und Steakhouse Fries
34,00 Euro

Gebratenes Kabeljaufilet mit Sommergemüse
Risotto und Zitronensauce
28,00 Euro

Lachsfilet vom Rost mit Risotto,
Paprika-Sugo, Büffelmozzarella und Pesto
30,00 Euro

Gebratener Rücken vom irischen Salzwiesen-Lamm
mit frischen Pfifferlingen, Böhnchen und Kartoffel-Biskuit
34,00 Euro

Dry aged Rumpsteak mit Burrata-Mozzarella,
bunten Tomaten, Rucola und Röstbrotschnitte
34,50 Euro

Gegrilltes Teres Major mit frischen Pfifferlingen,
Gemüse Bowl, Gnocchi und Pesto
34,00 Euro

DESSERT

Gefüllter Windbeutel mit Kokoscreme
auf Mango-Kompott und knusprigem
Mango-Reis Millefeuille
12,50 Euro

Limoncello Cheesecake
mit Orangen-Buttermilch-Eis,
Minzpesto und frischen Heidelbeeren
12,00 Euro

Mini Dessert
Hausgemachte Bayrische Creme
mit frischen Brombeeren, weißer Schokolade
und Blaubeer-Vanille Eis
7,50 Euro