

VORSPEISEN

Burrata Caprese aus bunten Tomaten mit Ziegenkäsemousse,
Rucola und Basilikumöl
16,00 Euro

Vitaminteller
Knackige Salate mit Apfelspalten, Ziegenkäse,
Honig, Walnüssen und Orangendressing
14,70 Euro

Rauchlachs mit Reibeplätzchen,
Blattsalaten und Honig-Senf-Dill-Sauce
16,80 Euro

Jammertaler Brotsalat mit gegrilltem Käse,
Tomaten und Blaubeerdressing
15,00 Euro

SUPPEN

Weißer Tomatensuppe mit Brotchip und Basilikumpesto
7,50 Euro

Rote Currysuppe mit Linsen und Koriander (vegan)
7,50 Euro

VITALE GERICHTE

Hausgemachte vegane Frühlingsrolle
auf buntem Linsengemüse, Rauke und Currysauce
17,50 Euro

Caesar Salad mit gebratener Maishähnchenbrust,
Romana-Salatherzen, geröstetem Tomaten-Knoblauch-Baguette,
Grana Padano, Caesar Dressing
24,00 Euro

Gemüsebowl mit gegrillter Garnele, Wokgemüse,
Lachsstreifen und Kokos-Teriyaki-Sauce
26,00 Euro

HAUPTGÄNGE

Frische Pfifferlinge in Kräuterrahm
mit gebratenem Serviettenknödel,
dazu Blattsalate mit Sylter Dressing
26,00 Euro

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

Auf der Haut gebratener Seesaibling mit Sommergemüse,
Zitronenbutter und Perlgraupenrisotto
30,00 Euro

Wiener Kalbsschnitzel mit frischen Pfifferlingen in Rahm,
Pommes Frites und Salat
32,00 Euro

Irischer Salzwiesenlammrücken mit einer Kräuterkruste,
Kartoffelgratin, Böhnchen und Rosmaringlace
37,00 Euro

Filet-Pfeffersteak aus der Kupferpfanne
mit frischen Pfifferlingen, grünem Spargel,
Kartoffelgratin und Cognac-Pfeffer-Sauce
(am Tisch flambiert)
42,00 Euro

DESSERT

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

Mini Dessert
Bayerische Creme mit Blaubeersauce und Zartbitter-Quenelle
8,00 Euro

**Gerne dürfen Sie auch ab 18:00 Uhr
an unseren großen Live-Buffets teilnehmen.
Schauen Sie sich gerne um.
Preis ab 41,00 Euro**