

## **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

Quark-Limetten-Törtchen  
mit Erdbeer-Mousse,  
weiße Schokolade und Erdbeeren  
12,50 Euro

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

Mini Dessert  
Frische Erdbeeren mit Vanilleeis  
und Minzpesto  
6,00 Euro