

SPEISEKARTE

Unsere Empfehlung

Aufgeschäumte Kerbelrahmsuppe serviert mit Buttercroutons
4.40€

Geröstete Pfifferlinge mit Speck und Zwiebeln auf bunten Blattsalaten in Sauerrahm
12.50€ / 9.50€ als Vorspeise

Geräuchertes Tegernseer Saiblingfilet warm serviert mit Forellenkaviar und Feldsalat
12.50€ / 9.50€ als Vorspeise

Vitello Tonnato (gekochtes Kalbsfleisch) auf Rucolabett serviert mit Thunfischsauce
11.50€ / 9.50€ als Vorspeise

Gebratene Garnelen mit Knoblauch und Zwiebeln in Tagliatelle, Spinat und Hummersauce
12.50€ / 10.50€ als Vorspeise

Frische Pfifferlinge mit Kräuterrahm serviert mit kleinen Semmelknödeln
14.50€

Kalbsleberscheiben in der Salbeikruste serviert mit Sahnepürree und Gemüse
17.50€

Lammkotelett vom Grill auf Thymiansauce serviert mit Speckbohnen und Kartoffelgratin
18.50€

Maishähnchen auf Honig-Senfauce serviert mit Gärtnergemüse und Schupfnudeln
14.50€

Bio-Lachsfilet vom Grill mit Riesengarnele auf Rieslingsauce
serviert mit jungem Blattspinat und Wildreis
18.50€

Als Nachspeise

Himbeersorbet mit Prosecco
4.50€ / 6.50€ mit Himbeergeist

Erdbeeren überzogen mit Mascarponecreme
6.50€

Creme Brûlée umlegt mit Waldbeeren
6.50€

Marillknödel mit Zimtbröseln auf Rumschaum
6.50€

Krokanteisguglhupf mit Rotweinzwetschgen
6.50€

Desertwein
2005er Rieslaner
an der Pfalz

0,1l 3.80€