



RESTAURANT EISVOGEL

RESTAURANT & BAR

MONTAG - FREITAG

17:00 - 22:30 UHR

SAMSTAGS, SONNTAGS & FEIERTAGEN
GESCHLOSSEN

KÜCHE BIS 22:00 UHR

Vorspeise

KAROTTEN - INGWER SUPPE

Kräuteröl

8

GEBEIZTER SAIBLING

Ponzu Vinaigrette | Salz Zitrone | Friséé | Meerrettich

15

CAESAR SALAT

Kapern | Salatherzen | Geröstetes Brot | Parmesan

MIT MAISHÄHNCHENBRUST

MIT GARNELE

8

ROASTBEEF VOM REHRÜCKEN

Süßkartoffeln | Grünkohl | Feldsalat | Preiselbeeren

15

16

BEEF TARTARE

Spitzkohl | Eigelb Schnee | Schwarzer Knoblauch

Geröstetes Brot

16

20

Hauptgänge

SOLLER SMASH BURGER

Beef Smash Patty | Cheddar Käse | Speck | Pickels

Karamellisierte Zwiebel | Burguer Sauce

Potato Bun | Pommes

18

GESCHMORTES LAMM

Cremiger Polenta | Baby Aubergine

eingelegte Paprika | Berberitzen | Szechuan Pfeffer

29

SCHNITZEL „WIENER ART“

VOM BIO SCHWEIN

Kartoffel Rösti | Preiselbeeren

19

WOLFSBARSCH FILET

Topinambur Püree | gebratene Buchenpilze

Fermentierter Lauch Schaum

27

HAUSGEMACHTE RAVIOLI

Ricotta-Tomaten Füllung | Lauchschaum

Pinienkerne | Pilze | Haselnuss

19

STÖR

Kartoffel Espuma | geschmortem Spitzkohl

Fermentierte Blaubeeren | Beurre blanc

28

HAUSGEMACHTE RAVIOLI

MIT GEBRATENEN GARNELEN

Ricotta-Tomaten Füllung | Bouillabaisse Soße

Pinienkerne

25

ROSA GEBRATENE ENTENBRUST

Flower Sprouts | Selleriepüree | Orangen Jus

28

Desserts

COLD TEMPTATION

3erlei Eiscreme | Geröstete Mandeln

6

MARZIPAN-NOUGAT-BIRNE

Birnen Ragout | Bergamotte-Birnen Sorbet

Marzipan Mousse | Nougatcreme

9

IT'S SNICKERS BUT DIFFERENT

Belgische Schokolade | Dulce de Leche | Haselnuss

Marille | Banane

9

BIENENSTICH

Mandel Biskuit | Honig - Safrangel | Vanille Creme

Amaretto | Honig Eis

7

KÄSEAUSWAHL MIT FEIGENSENF

13

"Liebe Gäste, Informationen über Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Mitarbeitern "

Änderungen vorbehalten



RESTAURANT & BAR
MONDAY - FRIDAY
5:00 P.M - 10:30 P.M
SATURDAYS, SUNDAYS & FESTIVES
CLOSED

KITCHEN UNTIL 22:00 P.M

Starters

CARROT GINGER SOUP

Infused herb oil

CAESAR SALAD

Capers | Salad Hearts | Roasted Bread | Parmesan
WITH CORN-FED CHICKEN BREAST
WITH SHRIMPS

8

8

16

20

CURED ARCTIC CHAR

Ponzu Vinaigrette | Salt lemon | Frisee | Horseradish

15

ROAST SADDLE OF VENISON

Sweet Potato | Kale | Lamb's Lettuce | Cranberries

15

BEEF TARTAR

Sweetheart Cabbage | Egg Yolk Snow
Black Garlic | Roasted Bread

16

Main Courses

SOLLER SMASH BURGER

Beef Smash Patty | Cheddar Cheese | Bacon
Pickels | Caramelized Onion | Burger Sauce
Potato Bun | Fries

18

BIO PORK SCHNITZEL "VIENNESE STYLE"

Potato Rösti | Cranberries

19

HOMEMADE RAVIOLI

Ricotta-Tomato Filling | Leek Foam
Pinenuts | Mushrooms | Hazelnut

19

HOMEMADE RAVIOLI WITH FRIED SHRIMPS

Ricotta-Tomato Filling | Bouillabaisse Sauce
Pinenuts

25

BRAISED LAMB

Creamy polenta | baby eggplant
pickled peppers | barberries | Sichuan pepper

29

SEE BASS FILLET

Topinambur Puree | Fried Beech Mushrooms
Fermented Leek Foam

27

STURGEON

Potato Espuma | braised cabbage
Fermented blueberries | beurre blanc

28

MEDIUM FRIED DUCK BREAST

Flower Sprouts | Celery Puree | Orange Jus

28

Sweets

COLD TEMPTATION

3-Type Ice Cream | Roasted Almonds

6

IT'S SNICKERS BUT DIFFERENT

Belgian Chocolate | Dulce de Leche
Peanuts | Apricot | Banana

9

CHEESE SELECTION WITH FIG MUSTARD

13

MARZIPAN-NOUGAT-PEAR

Pear Ragout | Bergamot-Pear Sorbet
Marzipan Mousse | Nougat Cream

9

'BIENENSTICH'

Almond Biscuit | Honey - Saffron Gel
Vanilla Cream | Amaretto | Honey Ice Cream

7

"Dear guests, information about ingredients that may cause allergies or intolerances is available upon request from our staff."