RESTAURANT
EISVOGEL

RESTAURANT & BAR
MONTAG - FREITAG
17:00 - 22:30 UHR
SAMSTAGS, SONNTAGS & FEIERTAGEN
GESCHLOSSEN

KÜCHE BIS 22:00 UHR

Vorspeise

KÜRBISSCREMESUPPE 9
Kürbis | Kürbiskernöl| geröstete Kürbiskerne

KLEINER GEMISCHTER SALAT 6
Karotte|Radieschen|Tomate
Kernmix|Balsamico Vinaigrette

RINDERFILET CARPACCIO 18
Rucola|Parmesan|Pinienkerne|Vinaigrette

WINTERLICHER BLATTSALAT 16
Geräucherte Entenbrust | Feige | Fetakäse
Walnuss |Brombeer Vinaigrette

Hauptgänge

TAGLIATELLE 21
Schwarzer Trüffel | Weißweinschaum
Parmesan

SAIBLINGSFILET 34
Blattspinat | Dauphine Kartoffel
Vadouvan Krustentierschaum

ZWIEBELROSTBRATEN (250g) 28
Argentinisches Roastbeef |Röstzwiebeln
Pommes|*Jus*

SOLLER BURGER 21
Beef Patty (200g)| Cheddar Käse | Speck | Pickels
Karamellisierte Zwiebel | Burger Sauce | Brioche Bun
Pommes Frites

CAESAR SALAT 14
Kapern | Salatherzen | Geröstetes Brot | Parmesan
MIT MAISHÄHNCHENBRUST 18
MIT GARNELE 24

ROSA GEBRATENE ENTENBRUST 36
Honig-Lavendel |Gewürzcrunch |Kürbispüree
Grünkohl |Geschmorter Sellerie |Entenjus

SCHNITZEL „WIENER ART" VOM SCHWEIN 23
Pommes | Preiselbeeren

GESCHMORTES DRY AGED BEEF SHORT RIB 32
Selleriepüree | Wilder Brokkoli | Gepuffter Amaranth
Miso Jus

Desserts

COLD TEMPTATION 10
Dreierlei Eissorten|Crumble

POCHIERTE BIRNE 14
Dulche de Leche|Weisses Schokoladensorbet
Mandelcrumble

PASSION FRUIT CREME BRÛLÉE 11
Vanilleeis |Haselnuss | Frische Beeren

KÄSEAUSWAHL MIT FEIGENSENF 16
Früchtebrot

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

RESTAURANT
EISVOGEL

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

KITCHEN UNTIL 10 P.M

Starters

CREAM OP PUMPKIN SOUP **9**
Pumpkin|Roasted Pumpkin Seeds|Pumpkin Oil

MIXED SALAD **6**
Carrots|Radish|Tomato|Seed Mix
Balsamic Vinaigrette

BEEF CARPACCIO **18**
Rocket|Shaved Parmesan|Pine Nuts
Citrus Vinaigrette

WINTER LEAF SALAD **16**
Smoked Duck Breast|Fig|Feta Cheese|Walnut
Blackberry Vinaigrette

Main Courses

TAGLIATELLE **21**
Black Truffle| | White Wine Foam
Parmesan

CHAR FILLET **34**
Spinach|Dauphine Potatoes
Vadouvan Crustacean Foam

BEEF STEAK WITH CRISPY ONIONS (250g) **28**
Argentine Roast Beef | Onions |French Fries
Jus

SOLLER BURGER **21**
Beef Patty (200g)| Cheddar |Tomato|Bacon
Caramelized Onions|Pickles |Burger Sauce
Brioche Bun|French Fries

CAESAR SALAD **14**
Capers|Lettuce|Toasted Bread Parmesan
WITH CORN -FEED CHICKEN BREAST **18**
WITH PRAWNS **24**

PINK ROASTED DUCK BREAST **36**
Honey & Lavender|Spiced Crunch|Kale
Pumkin Purée|Braised Celery |Duck Jus

VIENNESE STYLE PORK SCHNITZEL **23**
French Fries |Cranberries |Lemon

BRAISED DRY AGED BEEF SHORT RIB **32**
Celeriac Purée|Wild Broccoli|Puffed Amaranth
Miso Jus

Desserts

COLD TEMPTATION **10**
Three Kinds of Ice Cream|Crumble

POACHED PEAR **14**
Dulche de Leche|White Chocolat Sorbet
Mandelcrumble

PASSION FRUIT CREME BRÛLÉE **11**
Vanilla Ice Cream|Hazelnut|Fresh Berries

SELECTION OF CHEESE **16**
Fig Mustard|Fruit Bread

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