

BUSINESS LUNCH
– Tagesgericht –
Mit kleinem Salat, Wasser und
Espresso
14,90



RESTAURANT & BAR
MONTAG - FREITAG
11:30 - 14:30 UHR & 17:30 - 22:30 UHR
SAMSTAGS, SONNTAGS & FEIERTAGEN
GESCHLOSSEN

KÜCHE BIS 22:00 UHR

Vorspeise

KÜRBISCREME SUPPE

Kernöl

8

ROASTBEEF VOM REHRÜCKEN

15

Süßkartoffeln | Grünkohl | Feldsalat | Preiselbeeren

CAESAR SALAT

Kapern | Salatherzen | Geröstetes Brot | Parmesan
MIT MAISHÄHNCHENBRUST
MIT GARNELE

8

BEEF TARTARE

16

Spitzkohl | Eigelb Creme | 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

WOLFBARSCH FILET

27

Kürbis-Gewürzpüree | Eingelegte Buchenpilze
Fermentierter Lauch Schaum

SCHNITZEL „WIENER ART“
VOM BIO SCHWEIN

Kartoffel Rösti | Preiselbeeren

19

SEETEUFEL FILET

27

Kartoffel Espuma | Kümmelkraut
Rauch-Paprika Soße

HAUSGEMACHTE RAVIOLI

Ricotta-Tomaten Füllung | Lauchschaum
Pinienkerne | Pilze | Haselnuss

19

ROSA GEBRATENE ENTENBRUST

28

Rosenkohl | Selleriepüree | Orangen Jus

HAUSGEMACHTE RAVIOLI
MIT GEBRATENEN GARNELEN

Ricotta-Tomaten Füllung | Bouillabaisse Soße
Pinienkerne

25

GESCHMORTE BACKE
VOM IBERICO SCHWEIN

28

Baby Karotten | Kartoffelpüree | Haselnuss Jus

Desserts

COLD TEMPTATION

3erlei Eiscreme | Geröstete Mandeln

6

MARZIPAN-NOUGAT-BIRNE

9

Birnen Ragout | Bergamotte-Birnen Sorbet
Marzipan Mousse | Nougatcreme

IT'S SNICKERS BUT DIFFERENT

Belgische Schokolade | Dulce de Leche | Haselnuss
Marille | Banane

9

SAN SEBASTIAN CHEESECAKE

9

Blaubeere Ragout

KÄSEAUSWAHL MIT FEIGENSENF

13

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