

BUSINESS LUNCH

- Tagesgericht -
Mit kleinem Salat, Wasser und
Espresso
14,90



RESTAURANT

EISVOGEL

RESTAURANT & BAR

MONTAG - FREITAG

11:30 - 14:30 UHR & 17:30 - 22:30 UHR

SAMSTAGS, SONNTAGS & FEIERTAGEN
GESCHLOSSEN

KÜCHE BIS 22:00 UHR

Vorspeise

CAESAR SALAT

Kapern | Salatherzen | Geröstetes Brot | Parmesan

MIT MAISHÄHNCHENBRUST

MIT GARNELE

MIT SAIBLING

8

BEEF TARTARE

Spitzkohl | Eigelb Creme

Schwarzer Knoblauch | Geröstetes Brot

16

16

20

20

BURRATA DI BUFFALA

Bunte Tomaten | Oliven Crumble | Balsamico

Zitronenpfeffer

13

14

BACKHÄNDEL SALAT

Bunter Blattsalat | Meerrettich | Zwiebel

Kürbiskernöl Dressing

PINSA BIANCA MIT CHORIZO

Fior de Latte | Kirschtomaten | Birne | Basilikum

16

SAIBLINGSFILET

Kürbis | Ras el-Hanut | Pfifferlinge | Haselnuss

Birne

24

SCHNITZEL „WIENER ART“

VON BIO SCHWEIN

Kartoffel Rösti | Preiselbeeren

19

HAUSGEMACHTE RAVIOLI

MIT GEBRATENEN GARNELEN

Ricotta-Tomaten Füllung | Bouillabaisse Soße

Pinienkerne

25

SOLLER SMASH BURGER

Beef Smash Patty | Cheddar Käse | Speck

Pickels | Karamellisierte Zwiebeln | Burger Sauce

Potato Bun | Pommes

18

STEINBEISSER FILET

Pfifferlinge | Chorizo Öl | Jungerbsen

Rosmarin-Kartoffel Espuma | Holunderblüten Schaum

27

MISO SHORT RIB VOM RIND

Gebatener Kohlrabi | Kartoffelpüree

Preiselbeerejus

28

BIO DRY AGED RIB-EYE STEAK

Gegrillter Ananas | Pimientos de Padrón

Chimichurri | Kartoffel

38

Desserts

IT'S SNICKERS BUT DIFFERENT

Belgische Schokolade | Dulce de Leche

Erdnuss | Marille | Banane

9

ZITRONEN-MOUSSE

Weißer Schokolade | Grapefruit

Kokosnuss-Eis

8

SAN SEBASTIAN CHEESECAKE

Blaubeere Ragout

9

COLD TEMPTATION

3erlei Eiscreme | Geröstete Mandeln

6

KÄSEAUSWAHL MIT FEIGENSENF

13