

## **Aperitif des Monats**

### **Aprikosen Sommertraum**

Pinot brut „2“ mit Aprikosenpüree, Zitronenzeste und frischer Minze

#### **Menü**

Variation vom Thunfisch mit Avocado-Holunderblüten - Lassi und Koriander

\*\*\*

Pikante Kichererbsensuppe mit Bulgur und Lammpraline

\*\*\*

Maispoularde im Strudelblatt mit Erbsencreme,  
Pfifferlingen und Kartoffelknusper

\*\*\*

Brossauthym mit Schafsmilcheis und Gewürzhippe

\*\*\*

Knuspriges Aprikosenküchlein mit Mandeleis und Aprikosen-Thymiangrütze

als 4-Gang Menü ohne Brossauthym: 69.-€

als 5-Gang Menü: 75.-€

#### **Vegetarisches Menü**

Kleiner Flammkuchen mit Erbsencreme und Lauchespuma

\*\*\*

Pikante Kichererbsensuppe mit Bulgur und Falafel

\*\*\*

Ziegekäse- Spinat – Ravioli mit getrockneten Tomaten,  
Pinienkernen und Pfifferlingen

\*\*\*

Brossauthym mit Schafsmilcheis und Gewürzhippe

\*\*\*

Haselnuscrumble mit weißer Schokolade und Schokoladensorbet

Als 4-Gang ohne Brossauthym: 59.-€

Als 5-Gang: 64.-€

Weinreise 4-Gang (jeweils 1 Glas pro Gang): 42.-€

Weinreise 5-Gang (jeweils 1 Glas pro Gang): 52.-€

Alkoholfreie Begleitung 5-Gang: 35.-€

Liebe Gäste,

Soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

## **Vorspeisen**

Variation vom Thunfisch mit Avocado - Holunderblüten - Lassi und Koriander 21.-€

Carpaccio vom Kalbsfilet mit Pfifferlingsespuma und Wachtelei 19.-€

## **Zwischengerichte**

Gebratene Entenstopfleber mit Aprikosen und Pistazien Cronut 22.-€

Ziegenkäse - Spinat – Ravioli mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen und Pfifferlingen 19.-€

Als Hauptgang 29.-€

## **Suppe**

Pikante Kichererbsensuppe mit Bulgur und Lammpraline 15.-€

Wassermelonen – Rosen - Gazpacho mit Tatar von der Jakobsmuschel 14.-€

## **Hauptgänge**

Maispoularde im Strudelblatt mit Erbsencrème, Pfifferlingen und Kartoffelknusper 32.-€

Rindsfilet mit Mais, süss-sauer eingelegtem Sommergemüse und Gnocchi 34.-€

Gegrillte Steinbutt-Tranche mit Auberginenmousseline, Zucchini und Oliven – Tomaten - Salsa 34.-€

Zander mit Petersilien – Pfifferlingskruste, Lauchquiche und Pfifferlingen 32.-€

## **Klassiker**

Salat Nicoise mit Kalamata Oliven und gebratener Thunfisch-Tranche 19.- €

Tatar vom Rind mit Wachtelspiegelei und Sesamgebäck 16.-€

als Hauptgang 24.-€

Rinderkraftbrühe mit Flädle 7,50 €

Rinderkraftbrühe mit Grießklösschen 9.- €

Zwiebelrostbraten mit Spätzle und Blattsalat 26.-€

Frischlingsrücken mit Pfifferlingen und Schupfnudeln 30.-€