

Köstlich und gesund- unserer Salate

Bunt gemischter Salat

mit zarten Hühnerfiletstreifen
und Balsamicodressing € 17,90

„Strandperle Genuss-Salat“

Pflücksalate – Kräuterseitlinge
Granatapfel – Zitrusvinaigrette **VV** € 15,90
Gebratene Tigergarnelen (4 Stk.) € 22,90
Rinderfilet- Streifen (150g) € 25,90

Frischer Gartensalat **V** € 7,90

Zum Einstieg

Gebeizter Gin-Tonic-Lachs € 19,90

Glasnudeln – Miso-Mayonaise

Wasabicreme

Beef Tartar vom heimischen Jungrind

Wachtelei – Trüffel – Pflücksalate

Vorspeise - 120g € 19,90

Hauptspeise - 180g € 25,90

Rote Beete Carpaccio – Ziegenkäse € 16,90

Walnuss – Balsamico-Honig **V**

Crostini Tris € 13,90

Tomate – Lachs – Feta

Flüssiger Genuss

Rotkraut-Birnensüppchen

Birnenperlen € 8,60

Curryschaumsüppchen

Garnelenpraline € 8,80
(auch **VV**)

Kräftige Rindssuppe

mit Frittaten € 7,20

V – vegetarisch **VV** – vegan

Brot und Gedeck € 3,50

Bei Fragen bezüglich der Allergene wenden Sie sich an unser Servicepersonal

Unsere Abendmenüs

Lehnen Sie sich zurück und genießen Sie Speisen auf höchstem Niveau in traumhaftem Ambiente. Unser Küchenchef und sein Team bekochen Sie auf höchstem Niveau- am Besten geben Sie Ihnen freie Hand und lassen sich überraschen. Ob Fisch, Fleisch oder vegetarisch- Ihre speziellen Vorlieben berücksichtigen wir gerne!

Genießen Sie unsere Überraschungsmenüs – wir zaubern für Sie!

3-Gang Menü (mit Suppe) € 52.- 3-Gang Menü (mit Vorspeise) € 62.-
4-Gang Menü € 69.- 5-Gang Menü € 85.-

Neu - Unser Chef's Menü - Genuss auf höchster Stufe!

4-Gang Menü € 82.- 5-Gang Menü € 98.-

Abendmenü

Unser vegetarisches Menü

Dreierlei von der Garnele

Sweet chili – Zitrus € 18,90

Curryschaumsüppchen

Garnelenpraline € 8,80

Trüffelspaghetti

Parmesan-Chip € 17,90

als Hauptspeise € 23,90

Rosa gebratener Hirschrücken

Portwein – Kürbis-Chutney

Brezenknödel – Rotkraut € 38,90

White Chocolate Cheesecake

Amarettini – Maracujasorbet – Beeren 
€ 9,90

3-Gang Menü (mit Suppe) € 52.-

3-Gang Menü (mit Vorspeise) € 62.-

4-Gang Menü € 69.-

5-Gang Menü € 85.-

Rote Beete Carpaccio - Ziegenkäse

Walnuss – Balsamico-Honig € 16,90

Rotkraut-Birnensüppchen

Birnenperle € 8,60

Hausgemachte Pecorino-Feigenravioli

Pinienkerne – Weißwein-Velouté € 23,90

Duett von der Crème brûlée

Tonkabohne – Maracuja

Himbeersorbet € 9,90

3-Gang Menü (mit Suppe) € 40.-

3-Gang Menü (mit Vorspeise) € 49.-

4-Gang Menü € 57.-

Fragen Sie auch nach unserem
veganen Überraschungsmenü!

Gerne können Sie die Speisen aus den Menüs auch als einzelne Gerichte bestellen

Aus Alm, Wiese, Luft

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust

Cassis – glacierte Orangenkastanien
Kartoffelkräpfen – Rosenkohl € 35,90

Filet vom heimischen Jungrind

Portwein – Marktgemüse
getrübte Kartoffelmousseline
Regular cut - 200g € 42,90
Men´s cut - 300g € 48,90
Surf & Turf - 200g mit 2 Riesengarnelen € 46,90

Duett vom Kalb € 40,90

Trüffeljus – Mais
Baumkuchen – Wintergemüse

Wiener Schnitzel € 27,90

klassisch vom Kalb
in der Schale gebratene Kartoffel

Hausgemachte Süßkartoffelgnocchi € 25,90

Kokos – Cherry-Tomate – Zuckerschote  

Cremiges Safranrisotto € 23,90

Babygemüse – Parmesanhippe  / 

Aus Fluss und Meer

Kross gebratenes Zanderfilet € 30,90

Steinpilzrisotto – Safransauce

Filet vom Kabeljau € 31,90

Weißwein-Velouté – Fenchel
Wildreis-Apfel

Tigergarnelen vom Grill € 28,90

Risotto – Trüffel

Süßer Genuss zum Abschluss

Halbflüssiges Schokoküchlein € 9,90

Beerenragout – Kirschsorbet 

Hausgemachte Sorbetvariation

Beeren – Schokoerde  € 9,20