

gültig ab 10. September bis 13. September 2026

Neu - Neu - Neu

Rhabarberschorle von van Nahmen | Minze | Limette | Eis 5,50 €

Unsere Speisenkarte

Vorspeisen | Suppe | Salat

gebratene Jakobsmuscheln | Erbsenpüree 19,00 €
Beurre blanc | Churizo Crunch

krosser Schweinebauch 14,00 €
Curry-Gemüse

bunte Blattsalate | Tomate | Rohkostsalate 8,50 €
Hausdressing oder Senf-Honig-Dressing 

Rote Beete | gebratener **Ziegenkäse**  15,50 €
Blattsalate | Passionsfruchtdressing | Basilikumpesto

Pfifferlingscremesuppe 11,00 €
gebratene Pfifferlinge | Crème fraîche
auf Wunsch auch  möglich

hausgemachte Spaghetti  16,00 €
schwarzer Sommertrüffel | Tuber Aestivum
Beurre blanc Als Hauptgang 30,00 €

Vier Black Tiger Garnelen in Chili, Knoblauch & Zitrone gebraten 16,00 €
Baguette | Aioli

gebundene Ochsenschwanzsuppe 12,00 €
gebackene Ochsenschwanzpraline | gepickeltes Gemüse

Rindfleischsuppe | Markklößchen | Gemüsewürfel 9,00 €

Hauptgerichte

hausgemachte Tagliatelle | **Pfifferlinge** 26,50 €
Preiselbeerrahmsauce
auf Wunsch auch  möglich

geschmorter Hokaido Kürbis  28,50 €
Kürbiscreme | Kernöl | Haselnuss | Salbei | Apfel | Ziegenkäse



= Vegetarisch

Kalbsfiletmedaillons "Saltim bocca"	38,50 €
Salbei Serano Schinken Weiße Pfeffersauce	
Gemüse Speck-Zwiebelplätzchen	
"Brasato"	31,00 €
45 Stunden sanft gegarter Schaufelbug vom deutschen Rind	
Natur-Balsamico-Sauce Parmesanpüree	
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken Zitrone	32,00 €
gebackene Petersilie warmer Kartoffel-Gurkensalat	
Kürbiskerne Steirisches Kürbiskernöl	
saft geschmorte Rinderbacke Burgunderjus	30,00 €
Spitzkohlgemüse Semmelknödel	
Barbarie-Entenbrust rosa gebraten	34,00 €
Champignons Pfifferlinge Jus	
Gemüse Herzoginkartoffeln	
Doradenfilet	33,00 €
Olivenpüree Tomaten-Kapern-Sauce	
Kaninchen Rücken gebacken Keule geschmort	35,00 €
Wurzelgemüse Trüffelspaghetti	
geschnetzeltes Rinderfilet	
"Stroganoff" Senf-Gurkensauce	32,00 €
Kartoffelrösti	
Picanha rosa gebraten (brasilianisches Rumpsteak v. Tafelspitz)	35,00 €
grüne Bohnen Bohnenpüree Salza Verde Wolkener Fritten	
Kalbsleber rosa gebraten	29,90 €
Balsamico-Kirsch-Jus Kartoffel-Lauchzwiebelpüree	
200 g Rinderfiletsteak medium gebraten	45,00 €
Kaiserschoten grüner Spargel Herzoginkartoffeln	
zusätzlich frisch gehobelter schwarzer Sommertrüffel	7,00 €
Tuber Aestivum	