

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 | Chorizo Crunch

krosser Schweinebauch 14,00 €
bunte Red-Curry-Möhren

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

Nektarinen | 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

200 g Rinderfiletsteak medium gebraten	45,00 €
Kaiserschoten Brokkoli Kohlrabi Herzoginkartoffeln	
zusätzlich frisch gehobelter schwarzer Sommertrüffel	7,00 €
Tuber Aestivum	
 Kalbsfiletmedaillons "Saltim bocca"	38,50 €
Salbei Serano Schinken Weiße Pfeffersauce	
Gemüse Speck-Zwiebelplätzchen	
 Picanha rosa gebraten (zarter Tafelspitz vom Rind)	35,00 €
grüne Bohnen Bohnenpüree Salza Verde Wolkener Fritten	
 Kaninchen Rücken gebacken Keule geschmort	35,00 €
Wurzelgemüse Trüffelspaghetti	
 "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	
 Pulled Beef Spaghetti	28,00 €
Bärlauch Parmesan bunte Blattsalate Hausdressing	
 Barbarie-Entenbrust rosa gebraten	34,00 €
Champignons Pfifferlinge Jus	
Gemüse Herzoginkartoffeln	
 Filet vom Lable Rouge Lachs	37,00 €
Lauch Champignons Tagliatelle Meerrettichschaum	
 geschnetzeltes Rinderfilet	
"Stroganoff" Senf-Gurkensauce	32,00 €
Kartoffelrösti bunte Blattsalate Hausdressing	
 Kalbsleber rosa gebraten	29,90 €
Balsamico-Kirsch-Jus Kartoffel-Lauchzwiebelpüree	