

# Saisonkarte

## 360°

Carpaccio mit Zitrone und Kräutern mariniert an  
Ruccolasalat und frischem Parmesan € 11,00



Duett von orientalischer und orangenfruchtiger  
Kürbissuppe mit gebratenem Garnelentartar € 7,50



Feldsalat in Kartoffeldressing geschwenkt mit  
Speckknödelchips<sup>9)</sup> und Apfel-Creme Fraiche € 7,90



Kraftbrühe vom Rind<sup>11)</sup>  
mit Markklößchen und Pistazien € 7,00

Die Preise verstehen sich inkl. der z. Zt. gültigen gesetzlichen Mehrwertsteuer und Service.

Änderungen der Jahrgänge unserer Weine behalten wir uns vor.

# Saisonkarte

## 360°

Gebratene Riesengarnelen  
auf Peperonata mit geröstetem Olivenbrot<sup>4)</sup> € 11,00



Turm von gebratenem Rinderrücken und Rosenkohlpüree auf  
Speckjus<sup>9) 11)</sup> und Muskatschaum und Schichtkartoffeln € 22,50



Kalbsröllchen mit grünem Spargel gefüllt auf  
karamellisiertem Chicorée mit Polenta € 20,00



Pochiertes Seeteufelfilet mit Vanille und Gin<sup>11)</sup> an Tomate  
mit Pinienkernen, Mandarine und Risotto € 20,50



Gebratenes Forellenfilet mit geräuchertem Wacholdersalz auf  
lauwarmen Gemüsesalat mit Kartoffelbonbon € 17,50

Die Preise verstehen sich inkl. der z. Zt. gültigen gesetzlichen Mehrwertsteuer und Service.

Änderungen der Jahrgänge unserer Weine behalten wir uns vor.