

## UNSERE APERITIFEMPFEHLUNG

GLAS MARTINI BIANCO MIT LIME JUICE UND GARTENGURKE	0,2 L	€ 6,50
GLAS PROSECCO MIT WEIZENBIER	0,2 L	€ 6,50
GLAS PROSECCO SOLIGO BRUT	0,1 L	€ 5,50
GLAS FRUCHTCKOCKTAIL (ALKOHOLFREI)	0,2 L	€ 5,00

## MENÜ

SALAT VON ROTER BEETE UND SÜßKARTOFFEL  
MIT ZIEGENKÄSE UND KÜRBISKERNKROKANT

\*\*\*

CREMESUPPE VOM HOKKAIDOKÜRBIS  
MIT STEIRISCHEM KERNÖL

\*\*\*

SCHEIBEN VON DER KALBSLEBER  
IN SALBEI-BUTTER GEBRATEN  
MIT GESCHMORTEN ZWIEBELN UND KARTOFFELPÜREE

\*\*\*

STIPPMILCH MIT FRISCHEN BEERENFRÜCHTEN  
UND ZIMTZUCKER

ALS 3 GANG MENÜ € 33,50

ALS 4 GANG MENÜ € 39,50

### UNSERE WEIßWEIN-EMPFEHLUNG:

2017ER SAUVIGNON BLANC  
QUALITÄTSWEIN TROCKEN  
WEINGUT MEYER  
HEUCHELHEIM-KLINGEN, PFALZ

FLASCHE 0,75L € 26,00

### UNSERE ROTWEIN-EMPFEHLUNG:

2016ER BARBERA D'ALBA  
„BUSSIA“  
GIACOSA FRATELLI  
PIEMONTE, ITALIEN

FLASCHE 0,75L € 28,50

## VORSPEISEN

**SALAT VON ROTER BEETE UND SÜßKARTOFFEL  
MIT ZIEGENKÄSE UND KÜRBISKERNKROKANT** € 9,50  
(VEGETARISCH)

**POKÉ BOWL "CRISPY PRAWN"**  
*SUSHIREIS, WAKAME, AVOCADO, EDAMAME, MAUI ONION-VINAIGRETTE,  
MELONE, MANGO, INGWER, GEBACKENE GARNELEN, WASABI-MAYO* € 12,50

**POLLO TONNATO**  
*SCHEIBEN VON DER MAISPOULARDE MIT THUNFISCHSAUCE*  
**MIT APFELKAPERN, PARMESANSEGEL UND RUCOLA** € 12,50

**HAUSGEMACHTE GNOCCHI MIT FRISCHEN PFIFFERLINGEN  
UND BURRATA** € 12,50  
(VEGETARISCH) ALS HAUPTGANG € 18,50

**HAUSGEMACHTE SPAGHETTINI  
MIT THUNFISCHTARTAR  
UND CAVIAR VOM STÖR** € 22,50

## SUPPEN

**ESSENZ VON STEINPILZEN  
MIT GEBRATENEN STEINPILZEN** € 7,00  
(VEGETARISCH)

**STEMSHORNER KARTOFFELSUPPE  
MIT RAUCHAALSTREIFEN** € 7,00

**CREMESUPPE VOM HOKKAIDOKÜRBIS  
MIT STEIRISCHEM KERNÖL** € 7,00  
(VEGETARISCH)

**JEDEN SONNTAGABEND VERWÖHNEN WIR SIE  
AUCH MIT UNSEREM WECHSELNDEN 10-GANG AMUSE GUEULE MENÜ  
(NUR TISCHWEISE – ANNAHME BIS 20.00 UHR)  
FÜR € 45,50 P.P.**

## HAUPTGÄNGE

**SCHEIBEN VON DER KALBSLEBER  
IN SALBEI-BUTTER GEBRATEN, KARTOFFELPÜREE  
UND KLEINER SALAT** € 19,50

**STEAK VOM DUROC-SCHWEIN VON TELLMANNS HOF  
MIT FRISCHEN PFIFFERLINGEN A LA CREME,  
ALLERLEI BOHNEN UND GEBACKENEN KARTOFFELSCHNITZEN** € 23,50

**FILET VOM BLACK ANGUS RIND  
UNTER DER GORGONZOLAKRUSTE,  
WILDER BROKKOLI UND ZUCCHINI-KARTOFFEL-WAFFEL** € 31,50

**IKARIMI-LACHS-SCHNITTE  
AUF ERBS-MINZ-PÜREE UND SAIBLINGSKAVIAR** € 23,50

**FILET VOM LOUP DE MER KROSS AUF DER HAUT GEBRATEN,  
ROTE BEETE CARPACCIO UND GEBACKENER SUSHIREIS** € 25,50

## DESSERT

**ZWEIERLEI BACKENSHOLZER DEICKÄSE  
(12 & 24 MONATE GEREIFT)  
MIT FEIGENSENF UND NUSSBROT** € 8,50

**STIPPMILCH MIT FRISCHEN BEERENFRÜCHTEN  
UND ZIMTZUCKER** € 8,50

**CREME-BRULÉE  
MIT BOURBON-VANILLEEIS** € 8,50

**PROBIERDESSERT  
HAUSGEMACHTES BROMBEER-LAVENDELEIS  
AUF SCHOKO-SPONGE** € 4,50