

Apéritif

Muskateller, Geil QbA trocken	0,1 l	3,60
Apple Tonic – Gin mit Apfel und Zitrone	0,2 l	5,50
Apérol Spritz	0,25 l	4,90
Becquer Vermouth Gran Reserva	4cl	3,50
Prosecco Le Contesse Treviso, extra dry	0,1 l	3,50

Sommermenü

Hausgebeizter Orangen- Lachs mit Senfmajo
Zupfsalat, süß-sauren Senfkörnern und gebackenem Eigelb

Hausgemachte Bergkäseravioli
mit gebratenen Pilzen

Geschmorte Bäckchen vom Iberico Schwein mit Balsamicojus
auf Kartoffel- Selleriepüree mit Apfelchutney

Weißes Schokoladenparfait mit Pfirsich und Minzgranité

Als 3 Gang ohne Ravioli

39

Komplett

45

Vegetarisches Menü

Gelbe Bete im Salzteig gebacken
mit Zitrus- Ingwermarinade, Kräutersalat und Ziegenhartkäse

Hausgemachte Gemüseaultaschen
mit Kräutersoße und gebratenen Sommerpilzen

Weißes Schokoladenparfait mit Pfirsich und Minzgranité

Vorspeisen

Gelbe Bete im Salzteig gebacken mit Zitrus- Ingwermarinade, Kräutersalat und Ziegenhartkäse	6,50
Kleiner Sommersalat mit Hausdressing und Kräutercroutons	5,50
Hausgebeizter Orangen- Lachs (Irland) mit Senfmajo Zupfsalat, süß-sauren Senfkörnern und gebackenem Eigelb	13
Gebratener Pulpo mit Apfel und altem Balsamico auf Kartoffelmousseline und Basilikumöl	13

Hauptgänge

Dreierlei Kalb - Rückenmedaillon, Bäckle, Bries mit Dijon- Senfsoße, gebratenen Sommerpilzen, Marktgemüse und Spätzle	26
Zwei hausgemachte Maultaschen mit Zwiebelsoße und kleinem Salat	14
Gebratene Maispoularde mit Basilikumbutter unter der Haut mit Grana Padano Soße, geschmorter Paprika und Safrangnocchi	19
Original Wiener Schnitzel (vom Kalb) mit Kartoffelsalat	22
als „Münchner“ Schnitzel mit Dijon- Senf und Meerrettichpanade	23
Geschmorte Bäckchen vom Iberico Schwein mit Balsamicojus auf Kartoffel- Selleriepüree mit Apfelchutney	25
Sous vide gegarter Bio-Lachs (Irland) mit Schwarzwald Miso Ingwerfenchel und Currykartoffeln	25
Käsespätzle mit Schwarzwälder Bergkäse und geschmorten Zwiebeln	13
Hausgemachte Gemüsemaultaschen mit Kräutersoße und gebratenen Sommerpilzen	13
Zweierlei vom Lamm – geschmorte Schulter und rosa gebratene Krone mit Rosmarinjus, Ratatouille und Polentaschnitte	26

Desserts

Geeiste Zitronentarte mit Joghurt-Basilikumeis und Erdbeeren 6,50

Weißes Schokoladenparfait mit Pfirsich und Minzgranité 6,50

Spirituosen und Süßweine

Prinz alte Haselnuss 2cl 3,00

Prinz alte Haus-Zwetschge 2cl 3,00

Prinz alte Marille 2cl 3,00

Prinz alte Wald-Himbeere 2cl 3,00

Prinz alte Williams Birne 2cl 3,00

Prinz alter Bodensee Apfel 2cl 3,00

Quevedo Porto, Tawny 10 Jahre 4cl 4,50

Grappa di Nebbiolo, Marco Bonfante 2cl 3,50