

VORSPEISEN

STARTERS

Tatar von Avocado und Mango mit Wildkräuter Salat und Himbeer Vinaigrette 13

Tatar of avocado and mango with wild herb salad and raspberry vinaigrette



Caesar Salat mit knusprigem Bacon, Geflügelstreifen und Croutons 14

Caesar salad with crispy bacon, poultry strips and croutons

Leicht mariniertes Lachs Sashimi mit grünem Thai Spargel, Keta Kaviar und Tomaten-Koriander Salsa 17

Marinated salmon sashimi with green Thai asparagus, keta caviar and tomato-cilantro salsa

SUPPEN

SOUPS

Pikante Tomatencreme Suppe mit Basilikum Schaum und Hüttenkäse Crostini 9

Spicy tomato cream soup with basil foam and cottage cheese crostini



Kokosnuss Suppe mit karamellisiertem Ananas und Mandelblättchen 8

Coconut soup with caramelised pineapple and almond flakes



Fränkische Kartoffelsuppe mit Bärlauch und Knoblauch Croutons 8

Franconian potato soup with wild garlic and croutons



HAUPTGÄNGE

MAIN COURSES

FISCH

FISH

- Heilbutt halbgebeizt in roter Currybutter gebraten
auf Apfel-Schalotten-Gemüse und cremiger Ingwer-Polenta** 23
Pan fried halibut in red curry butter, sautéed apple and shallots with creamy ginger polenta

VEGETARISCH

VEGETARIAN

- Ebly Spinat Risotto
mit sautiertem Bärlauch-Spargel und Knusper-Chip** 16
Ebly Spinach risotto with sautéed wild garlic and asparagus with bread chip

- Gebratene Spinat-Käse Puffer auf Tomatenragout** 14
Fried spinach cheese fritters with tomato ragout


Empfehlung des Küchenchefs Roger Schlosser

Recommendation from Executive Chef Roger Schlosser

- „Thunfisch - kalt und warm“ im Soja Fond pochiert
mit japanischer Sesam Vinaigrette auf gegrilltem Spargel und Udonnudeln** 29
“Tuna - hot and cold” poached in soy stock with Japanese sesame vinaigrette,
grilled asparagus and Udon noodles

FLEISCH

MEAT

Rinderfilet vom Grill mit Frühlingsmorcheln in Rahmsauce und Spargelcrepes 30

Grilled fillet of beef with morel cream sauce and asparagus crepes

Röllchen vom Schweinefilet mit Zwiebeln, Bacon und Gewürzgurken gefüllt an bayerischer süßer Senf Sauce und lauwarmen Sauerkraut Muffin 20

Pork fillet roll stuffed with onions, bacon and pickled cucumber, served with a sweet mustard sauce and a lukewarm cabbage muffin

Barbarie-Entenbrust mit Maracuja und Chili mariniert, an Ahornsirup-Ingwer Sauce, Süßkartoffelgnocchi und Brokkoli 22

Duck breast marinated in passion fruit and chilli, served with maple-ginger sauce, sweet potato gnocci and broccoli

Vom Grill / Grilled

Argentinisches Rinderfilet (200g) 30

Argentinian fillet steak (200g)

Rib-Rye vom bayrischen Weiderind (300g) 29

Bavarian Rib-eye (300g)

Steak Saucen je 3,50€ / each sauce 3,50€

Chimichurri Sauce / Chimichurri-sauce

BBQ Sauce / BBQ sauce

Bärlauch-Pfefferbutter / wild garlic pepper butter

Beilagen je 3,50€ / each side dish 3,50€

Ofenkartoffel mit Schnittlauchcreme / Baked potato with chives cream

Buttermilch-Kartoffel Rösti / buttermilk hash brown

Kichererbsen Pommes Frites / chickpea french fries

Kleiner gemischter Salat 5,50€ / small mixed salad 5,50€

wahlweise / choose your favourite

Himbeer-Vinaigrette / raspberry vinaigrette

Buttermilch-Limetten Dressing / buttermilk lime dressing

DESSERT

Dessert

| | |
|---|-----------|
| Nougat-Pistazien-Crumble mit Marzipaneis und Sauerkirschen | 9 |
| Nougat-pistachio-crumble with marzipan ice cream and sour cherries | |
| Ricotta Mousse mit Rhabarber-Kompott und Crumble | 9 |
| Ricotta mousse with rhubarb compote and crumble | |
| Karottenkuchlein mit weißer Schokolade und Erdnussbutter Eis | 9 |
| Carrot cake with white chocolate and peanut butter ice cream | |
| Französischer Käse mit Trauben und Nusspesto | 14 |
| French cheese with grapes and nut pesto | |



vegetarisch / vegetarian



vegan

Alle Preise in Euro (€) inclusive Service und Mehrwertsteuer.

All prices in Euro (€) including service and VAT.

Bitte informieren Sie uns über besondere Diätwünsche und alle Nahrungsmittelallergien oder Intoleranzen, die wir bei der Zubereitung beachten sollen.

Wenn Sie weitere Informationen zu den Inhaltsstoffen unserer Speisen oder Zusammenstellungen von Lebensmitteln und deren Inhaltsstoffe benötigen, fragen Sie uns bitte.

Wir informieren Sie und/oder unterstützen Sie bei der Wahl einer Alternative.

Please inform us about any special dietary requirements or any food related allergies or intolerances which we should take into consideration when preparing a meal.

If you require any further information on ingredients in our dishes or food composites, please ask us and we will assist you with the choice of alternatives.

EMPFEHLUNGSMENÜ von Roger Schlosser

Menu recommendation from Executive Chef Roger Schlosser



Spargelzeit

Asparagus season

| | |
|--|-----------|
| Grüner Spargel im Tempurateig gebacken auf Sojasprossen Salat | 13 |
| Green asparagus in tempura dough with soy sprout salad | |
| Spargelcreme Süppchen mit Bärlauch-Topfen Nockerl | 8 |
| Asparagus cream soup with wild garlic curd dumplings | |
| Filetwürfel und zweierlei Spargel in Portwein Sauce und kleinen Buttermilch-Kartoffel-Rösti | 23 |
| Beef fillet cubes with asparagus in port wine sauce served with buttermilk hash browns | |
| Süße Spargelravioli in Zimtbutter geschwenkt mit Vanilleschaum | 8 |
| Sweet asparagus ravioli tossed in cinnamon butter with vanilla foam | |

4 Gang Menü 44

4 course menu 44