

## Nachtisch

---



**Immer eine Sünde wert:**

8  
€



**Hausgemachte Orangen Creme Brûlée**

8  
€



**HAUSGEMACHTER CRÊPE MIT SAUERKIRSCH-KOMPOTT VANILLE-ROSMARIN-EIS**

7  
€

## Bakery

---



**Bar**

## Kaffee

---



**Kaffee**

## Vorspeisen

---



**HAUSGEBEIZTER LACHS MIT KARTOFFELPUFFER FENCHEL-SPINAT-SALAT**

8  
€



**Der Klassiker zum Selbermachen...**

12  
€



**GEKLOPFTES RINDER-CARPACCIO MIT GEBRATENEN  
KRÄUTERSAITLINGEN, FELDSALAT PARMESAN**

12  
€



**Panzanella Brotsalat mit cremigem Büffelmozzarella, Kirschtomaten Rucola v**

9  
€



**Kleiner Knackiger Feldsalat mit Lila Kartoffelchips, Granatapfel hausgemachter  
Kernöl-Vinaigrette v**

6  
€

## Hauptspeisen

---



**Cremiges Risotto mit Edamame, Shiitake, Blattspinat Cashew-Kernen v**

13  
€



**Rinderschmorbraten aus der Semmerrolle**

15  
€



**GEBRATENES ZANDERFILET MIT CHAMPAGNERRAHMKRAUT KLEINEN  
KRÄUTERKARTOFFELN**

16  
€



**KALBSRAHMGULASCH MIT NUSS-SPÄTZLE KLEINEM FELDSALAT**

17  
€



**GEBRATENE MAISPOULARDE AUF CREMIGEM RISOTTO MIT EDAMAME,  
SHIITAKE, BLATTSPINAT CASHEW-KERNEN**

17  
€



**AUF DER HAUT GEBRATENER KABELJAU MIT RISOTTO AUS FREGOLA  
SARDA (GERÖSTETEN NUDELKÜGELCHEN) GEMÜSESALAT**

19  
€



**ROSA GEBRATENE ENTENBRUST MIT RAHMWIRSING, HAUSGEMACHTEN  
KROKETTEN CRANBERRY-JUS**

19  
€



**ROSA GEBRATENER LAMMRÜCKEN MIT CHORIZO-KRUSTE,  
ARTISCHOCKEN-OLIVEN-GEMÜSE WEISSEM BOHNENPÜREE**

22  
€



**EXKLUSIVE KLASSIKER VOM RIND**



**Getrübete Tagliarini**

## Tres carne

---



**Dazu servieren wir:**