



## Speisekarte

### Vorspeisen

Tomaten-Consommé	14
Steinpilz Panzerotti / Basilikumöl / Vegetable	
Ziegenkäse im Strudelteig	13
Ruccola / Röstzwiebel Chutney / Brombeeren	
Gebeizter Rote Bete Lachs	16
Babypinac / Orange / Senf Kaviar / Pinienkerne	
Carpaccio vom Weiderind	19
Wildkräutersalat / Parmesan Whip / Kapern / Pistazien	

### Hauptgänge

Süßkartoffel - Spinatcurry (pikant)	22
Enokipilze / Gelbes Thai Curry / Mandeln	
Maishähnchenbrust gefüllt mit Spinat	25
Rosmarin - Ricottasauce / Schmortomaten	
Geschnetzeltes vom Kalbsfilet	27
Riesenchampignons / Weißweinsauce / Kräuter	
Filetsteak vom Weiderind (rosa) (180g)	29
Portwein - Zwiebel Marmelade / Bunter Zitronenpfeffer	
Seeteufel Medaillon	28
Fenchel Beurre blanc / Chorizo / Amaranth	
Beilagen zur Wahl:	
Salbei Nudeln / Duftreis / Gebrannte Polenta / Gratin	7
Marktgemüse / Pastinaken Karotten Gemüse / Spinat	6
...dazu empfehlen wir einen bunten Beilagensalat	7

### Dessert

Sorbetvariation	10
Mozart Symphonie	14
Nougat-Pistazienmousse auf Biskuit / Gelbe Grütze / Weiße Schokoladenerde	
Käseteller mit Brotschale	13
Gehobelter Bergkäse / Roter Feigen Senf / Rum Aprikosen	