

Aktualisiert am 13.7.2017
Änderungen sind bei unserer Frischeküche
immer möglich!



SOMMERMENÜ



Praline von Ziegenfrischkäse-
Kalamataoliven und Karamell
mit Pflücksalat



Gazpacho mit
Anchovi-Rosmaringrissini



Gegrillte Doradenfilets mit
wildem Brokkoli, Tomatensugo
und Macaroni



Dolce von Panna cotta,
Schokolade und Nüssen



Das Menü kostet
mit Gazpacho 49,00 €
ohne Gazpacho 45,00 €

Unsere Aperitivempfehlung
Prosecco mit Rhabarber-Ingwersirup
0,1 l 6,00 €

Bitte beachten Sie unseren **Hinweis zur**
Allergenverordnung am Ende der Speisekarte

Unsere Weinempfehlung zum Menü:

2016 Riesling
„Mit den Wolken ziehen“
Kiefer, Kaiserstuhl



2015 TUMAI
Bianco di Custoza
Maria Pia, Veneto

Die beiden Weine werden
glasweise mit 0,1 l
ausgeschenkt und kosten
zusammen

8,50 €

Kalte Vorspeisen

Bunte Blattsalate mit Gemüse und Kräutern	7,50 €
Oktopussalat mit Staudensellerie, getrockneten Tomaten und Ciabatta-Knoblauchchip	13,00 €
Geräuchertes Tatar vom Rind und Matjes mit mixed Pickles und Süßkartoffel	15,00 €

Suppe

Pho Bo mit Rindfleischstreifen, Gemüse und Nudeln	7,00 €
---	--------

Warme Vorspeise

Gegrillte Jakobsmuscheln mit Melonen-Tomaten-risotto und Holunder-Schaum	15,00 €
--	---------

Fischgericht

Gebratenes Zanderfilet mit Artischockengemüse,
Blaubeer-Zwiebelconfit und cremiger Polenta 27,00 €

Fleischgerichte

Perlhuhnbrust mit orientalischem Bulgur,
Feigensoße und Pak choi 24,00 €

Ossobuco a la Gremolata mit mediterranem
Gemüse und Thymiangnocchi 26,00 €

Lendensteak vom Angusrind mit jungen Bohnen,
Speckwürfeln, Rotweinjus und Rosmarinkartoffeln 29,00 €

Vegetarisch

Pfifferlingsrisotto 14,00 €

Nachspeisen

Ananas-Ricottacrumble mit Zitronensorbet	11,00 €
New Yorker Cheesecake mit Orangen-Vanilletopping und Kirschorbet	11,00 €
Crème brûlée von Blüten mit Joghurt-Himbeereis	12,00 €

Unsere Weinempfehlung zum Dessert:

2009 Vin Santo 5 cl 5,90 €

❧ Guten Appetit ❧

Für Sie zum Mitnehmen:

Unser **Salatdressing** aus Traubenkernöl, Apfelessig und trockenem Weisswein, die 0,7 l Flasche für **7,90 €**

Unsere biologisch angebaute, fair gehandelte **Arabica Espresso**spezialität **ATITLAN** aus Guatemala, die 500 g Packung für nur **12,50 €**

Unsere alkoholfreie biologische Aperitivempfehlung **Rosenzauber**: 1 Flasche 0,7 l **9,50 €**