

## **VORSPEISEN**

### **BLATTSALAT**

Blattsalat / Radieschen / Sprossen / Kürbiskernöl  
13

### **GERÖSTETES OCHSENMARK**

Jus / Schnittlauch / getoastetes Schwarzbrot / Röstschalotten  
15

## **SUPPEN**

### **KRÄFTIGE RINDERCONSOMME MIT SCHNITTLAUCH**

Frittaten ODER Leberknödel  
9

### **HOKKAIDO CREMESUPPE**

9

## HAUPTSPEISEN

### **GÄNSEKEULE**

Apfel-Rotkohl / Kartoffelkloß  
**41**

### **BELPERKNOLLE TAGLIOLINI**

Weißer Trüffelsauce / Grana Padano  
**28**

### **WILDFANG GARNELEN TAGLIOLINI**

Confierte Tomaten / Weißer Trüffelsauce / Grana Padano  
**31**

### **ZANDER**

Trüffelpolenta / Babyspinat / Beurre Blanc  
**36**

### **ARGENTINISCHES RINDERFILET**

Café de Paris / Speckbohnen / Rosmarinkartoffeln  
120 GR.    38 | 180 GR.    46

## DESSERT

### **SCHOKOLADEN MALHEUR**

Johannisbeere / Joghurt  
**15**

### **HAUSGEMACHTES EIS UND SORBETS**

Vanille / Schokolade / Johannisbeere / Sauerrahm / Cassis  
**5**

### **3 – ERLEI PRALINEN**

Aus der Confiserie Weber & Weiss  
**10**

### **SELEKTIERTE KÄSE VON JAMEI LAIBSPEIS**

Schwarzbrot / Butter / Marillen / Walnüsse  
**22**

## **SONNTAGSKARTE**

### **VORSPEISEN**

#### **BLATTSALAT**

Blattsalat / Radieschen / Sprossen / Kürbiskernöl  
**13**

#### **WÜRZIGES BEEF TATAR VON DER RINDERHÜFTE**

Senf / Schwarzbrot / Wildkräutersalat  
**120 GR. KLEIN 24**  
**200 GR. GROSS 34**

#### **BLUMENKOHL**

Butterbrösel / Bio Ei / Röstbechamel / Schnittlauch  
**24**

#### **GERÖSTETES OCHSENMARK**

Jus / Schnittlauch / getoastetes Schwarzbrot / Röstschalotten  
**15**

#### **MARINIRTER SCHWEINEBAUCH**

Lauwarmes Salatherz / Ingwer / Lauchzwiebeln  
**16**

#### **VEGANE ALTERNATIVE:**

#### **MARINIRTER KRÄUTERSEITLING**

Lauwarmes Salatherz / Ingwer / Lauchzwiebeln  
**15**

### **SUPPEN**

#### **KRÄFTIGE RINDERCONSOMME MIT SCHNITTLAUCH**

Frittaten ODER Leberknödel  
**9**

#### **HOKKAIDO CREMESUPPE**

**9**

#### **MARONEN CREMESUPPE**

**9**

## **SONNTAGSKARTE**

### **HAUPTSPEISEN**

**IN BUTTERSCHMALZ GEBACKENES WIENER SCHNITZEL VOM KALB**

Petersilienkartoffeln / Preiselbeeren

**32**

**BELPERKNOLLE TAGLIOLINI**

Weißer Trüffelsauce / Grana Padano

**28**

**GÄNSEKEULE**

Apfel-Rotkohl / Kartoffelkloß

**41**

**KALBSBACKEN GULASCH**

Serviettenknödel / Majoran / Sauerrahm

**33**

**WILDFANG GARNELEN TAGLIOLINI**

Confierte Tomaten / Weißer Trüffelsauce / Grana Padano

**31**

**ZANDER**

Getrüffeltes Polenta / Spinat / Cous cous

**36**

**ARGENTINISCHES RINDERFILET**

Café de Paris / Grillgemüse / Rosmarinkartoffeln

**120 GR. 38**

**180 GR. 46**

## **SONNTAGSKARTE**

### **DESSERT**

#### **ORIGINAL WIENER KAISERSCHMARRN**

Zwetschgenröster / Sauerrahmeis / mit oder ohne Rumrosinen

Ab 2 Personen ( genussfertig in ca. 30 Minuten )  
**15 P.P.**

#### **KÜRBISPARFAIT**

Heidelbeeren / Joghurt

**16**

#### **SCHOKOLADEN MALHEUR**

Johannisbeere

**15**

#### **HAUSGEMACHTES EIS UND SORBETS**

Vanille / Schokolade / Johannisbeere / Sauerrahm / Cassis

**5**

#### **3 – ERLEI PRALINEN**

Aus der Confiserie Weber & Weiss

**10**

#### **HARTKÄSE VON JAMEI LAIBSPEIS**

Schwarzbrot / Butter / Walnüsse / Marillen

**22**

## Menue 11 / 24

( Mittwoch – Samstag )

Causa Limena

Tuna / Aji Amarillo / Ponzu

---

Bio Ei

Sbrinz / Baby Spinat / Trüffel

---

Parihuela

Bodensee Brachse / Fenchel / Garnelen

---

Hirsch

Rosenkohl / Walnüsse / Preiselbeeren

---

Cheesecake

Wasserburger Zwetschgen / Lucuma

Hartkäseauswahl Jamei Leibspeis	18 EUR
3 erlei Pralinen der Confiserie Weber & Weiß	10 EUR

5-Gang Menü	115 EUR
Weinbegleitung	65 EUR
Alkoholfreie Begleitung	35 EUR

Vegetarische Menüs bieten wir gerne auf Voranmeldung an.

