

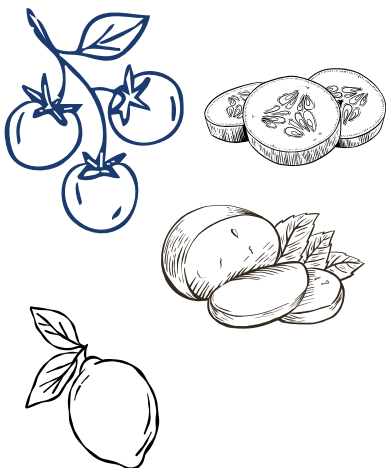
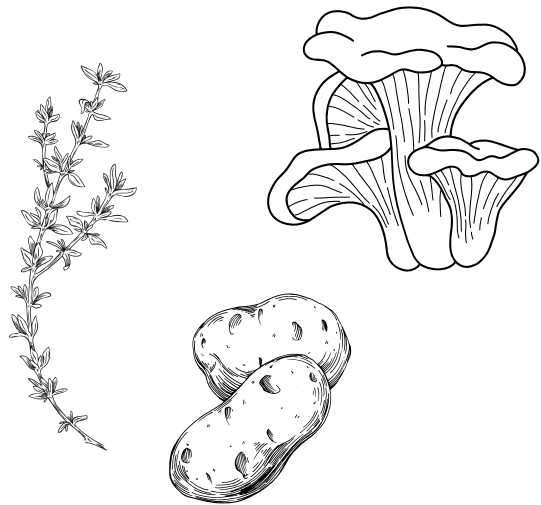
SUPPEN

Pfifferlings Cappuccino

Petersilie | Öl 10€

Kartoffel-Buttermilch-Schaumsuppe

Radieschen | Kerbel 10€



VORSPEISEN

Tarte von Sommerlichen Tomaten

Gel | Vinaigrette | Mozzarella Espuma | Salat | Balsamico

18 € á la carte

Tiramisu von Pfifferlingen und Gartenkräutern

Frischkäse | Salatgurke | Wildkräuter | Zitrone

18 € á la Carte



Zum "Gruß aus der Küche"
reichen wir immer :

Hausgebackenes Blütenbrot

(aus Dinkel, Sauerteig, Hefe)

was jeden Abend frisch für Euch
gebacken wird mit eigenem
Brotgewürz.

Dazu reichen wir eine Buttervariation und
einen Veganen Dip

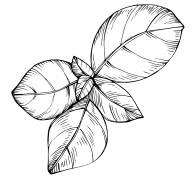




Hauptgänge

Vegetarisch

Fregola Sarda



Sommergemüse | Olivenöl | Basilikumpesto

18 € á la carte



Zitronen Pollo Fino



Risotto | Zucchini Gemüse | Tomatenschaum

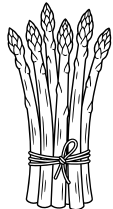
25 € á la Carte

Gegrillter Kalbstafelspitz



marinierter Blumenkohl | Jus | Sc. Bernaise | Semmelknödel

30 € á la carte



Marinierter Saibling



Grüner Spargel | Curry Schaum | Duftreis

24 € á la carte

DESSERTS



Aprikose & Griechischer Joghurt

Vanille | Tonkbohne | Crumble

10 € á la carte

Erdbeere & Cantuccini

Casissorbet | Honig | Mandel

10 € á la carte





Ihr könnt euch eure Degustationsmenüs selber zusammenstellen
oder á la carte Gerichte genießen.

4-Gänge-Menü:

-Suppe, Vorspeise, Hauptgang, Dessert-
60 € p.P.

4 Gänge Vegetarisches Menü:

-Suppe, Vorspeise, Hauptgang, Dessert -
52 € p.P.

5-Gänge-Menü:

-Suppe, zwei Vorspeisen, Hauptgang, Dessert -
74 € p.P.

6-Gänge-Menü:

-Suppe, zwei Vorspeisen, veg. HG als Zwischengang,
Hauptgang Fleisch o. Fisch, Dessert -
89 € p.P.

-Passende Weinbegleitung zu euren Menüs-

zum 4-Gänge Menü: p.P. 32 € | zum 5-Gänge Menü: p.P. 40 € - zum 6-
Gänge Menü: p.P 50 €

INFORMATIONEN ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN FINDEN SIE AUF UNSERER
SEPARATEN KARTE. FRAGEN SIE DAZU GERNE UNSER SERVICEPERSONAL

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer