

## Köstlich und gesund- unserer Salate

### **Bunt gemischter Salat**

mit zarten Hühnerfiletstreifen  
und Balsamicodressing € 16,90

### **„Strandperle Genuss-Salat“**

Pflücksalate – Granatapfel – Zitrusvinaigrette –  
Mango & Co. **VV** € 12,90

Gebratene Tigergarnelen (4 Stk.) € 21,90

Rinderfilet- Streifen (150g) € 25,90

**Frischer Gartensalat** **V** € 7,90

## Zum Einstieg

**Gebeizter Gin-Tonic-Lachs** € 18,90

Wakame – Miso-Mayonaise

Wasabicreme

**Beef Tartar vom heimischen Jungrind**

Wachtelei – Trüffel – Pflücksalate

Vorspeise - 120g € 19,90

Hauptspeise - 180g € 25,90

**Dreierlei von der Garnele** € 18,90

Sweet chili – Zitrus

**Rote Beete Carpaccio** – Ziegenkäse € 16,90

Walnuss – Balsamico-Honig **V**

**Crostini Tris** € 11,90

Tomate – Lachs – Feta

## Flüssiger Genuss

**Rotkraut-Birnensüppchen**

Birnenpraline **V** € 8,40

**Curryschaumsüppchen**

Garnelenpraline € 8,60

(auch **VV**)

**Kräftige Rindssuppe**

mit Frittaten € 6,90

**V** – vegetarisch **VV** – vegan

Brot und Gedeck € 3,50

Bei Fragen bezüglich der Allergene wenden Sie sich an unser Servicepersonal

# Unsere Abendmenüs

---

Lehnen Sie sich zurück und genießen Sie Speisen auf höchstem Niveau in traumhaftem Ambiente. Unser Küchenchef und sein Team bekochen Sie auf höchstem Niveau- am Besten geben Sie Ihnen freie Hand und lassen sich überraschen. Ob Fisch, Fleisch oder vegetarisch- Ihre speziellen Vorlieben berücksichtigen wir gerne!

## Genießen Sie unsere Überraschungsmenüs – wir zaubern für Sie!

3-Gang Menü (mit Suppe) € 49.-    3-Gang Menü (mit Vorspeise) € 59.-  
4-Gang Menü € 68.-    5-Gang Menü € 84.-

## Neu - Unser Chef's Menü - Genuss auf höchster Stufe!

4-Gang Menü € 79.-    5-Gang Menü € 95.-

---

### Abendmenü

### Unser vegetarisches Menü

---

#### Hausgebeizter Gin Tonic Lachs

Wakame – Miso-Mayonaise  
Wasabicreme € 18,90

#### Curryschaumsüppchen

Garnelenpraline € 8,60

#### Hausgemachte Steinpilzravioli

Rohschinken-Chips € 17,90

#### Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust

Cassis – Schlamperkraut  
Serviettenknödel – Apfel € 33,90

#### Weißer Schokolade trifft Amaretto

Birnenorbet – Beeren  € 9,90

3-Gang Menü (mit Suppe) € 49.-  
3-Gang Menü (mit Vorspeise) € 59.-  
4-Gang Menü € 68.-  
5-Gang Menü € 84.-

#### Rote Beete Carpaccio - Ziegenkäse

Ziegenkäse – Walnuss  
Balsamico-Honig € 16,90

#### Rotkraut-Birnen-süppchen

Birnenperlen € 8,40

#### Hausgemachte Pecorino-Feigenravioli

Pinienkerne – Weißwein-Veloutée € 23,90

#### Duett von der Crème brûlée

Tonkabohne – Maracuja € 9,90

3-Gang Menü (mit Suppe) € 39.-  
3-Gang Menü (mit Vorspeise) € 48.-  
4-Gang Menü € 56.-

Fragen Sie auch nach unserem  
veganen Überraschungsmenü!

## Aus Fluss und Meer

**Kross gebratenes Zanderfilet** € 29,90  
Steinpilzrisotto – Safransauce

**Filet vom Kabeljau** € 30,90  
Wildreis – Birne – Fenchel

**Tigergarnelen vom Grill** € 28,90  
Risotto – Trüffel

## Aus Alm, Wiese, Luft

**Rosa gebratener Hirschrücken** € 38,90  
Rosmarinjus – Schupfnudeln  
glacierte Orangenkastanien – Rotkraut

**Filet vom heimischen Jungrind**  
Portwein – Süßkartoffelgratin  
Marktgemüse  
Regular cut - 200g € 39,90  
Men´s cut - 300g € 44,90  
Surf & Turf - 200g mit 2 Riesengarnelen € 43,90

**Rosa gebratenes Kalbsfilet** € 37,90  
Trüffeljus – Baumkuchen  
Süßkartoffel – Marktgemüse

**Wiener Schnitzel** € 27,90  
klassisch vom Kalb  
in der Schale gebratene Kartoffel

**Hausgemachte Süßkartoffelgnocchi** € 22,90  
Kokos – Cherry-Tomate – Zuckerschote **✓✓**

**Cremiges Safranrisotto** € 21,90  
Babygemüse – Parmesanhippe **✓ / ✓✓**

## Süßer Genuss zum Abschluss

**Halbflüssiges Schokoküchlein** € 9,90  
Beerenragout – Kirschsorbet **✓**

**Hausgemachte Sorbetvariation**  
Beeren – Schokoerde **✓** € 9,20