

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 € 67.- 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

Gebeizter Teriyaki-Lachs
Kresse – gepickelte Schalotte
Wasabicreme € 19,50

Curryschaumsüppchen
Garnelenpraline € 8,60

Gebratene Tigergarnelen
Safranrisotto € 17,90

Rib eye vom heimischen Jungrind (250g)
Pfiifferlinge – Pfefferperlen
Zweierlei von der Karotte € 35,90

Haselnuss – Maracuja
Birnsorbent – Beeren € 9,50

3-Gang Menü (mit Suppe) € 51.-
3-Gang Menü (mit Vorspeise) € 61.-
4-Gang Menü € 69.-
5-Gang Menü € 86.-

Hausgemachte Frischkäse-Fetapralinen
Bunte Pflücksalate – Granatapfel
Himbeerdressing € 16,90

Pfiifferlingscremesüppchen
Croutons € 8,50

Ravioli „Pecorino & Feige“
Pinienkerne – Weißwein-Veloutée € 21,90

Lauwarmer Blueberry-Cheesecake
Beeren – Himbeersorbent € 9,20

3-Gang Menü (mit Suppe) € 37.-
3-Gang Menü (mit Vorspeise) € 46.-
4-Gang Menü € 54.-

Fragen Sie auch nach unserem
veganen Überraschungsmenü!

Köstlich und gesund- unserer Salate

Bunt gemischter Salat

mit zarten Hühnerfiletstreifen
und Balsamicodressing € 16,90
auch vegan - planted.chicken € 18,90

„Strandperle Genuss-Salat“ 🍷

Pflücksalate – Granatapfel – Zitrusvinaigrette –
Mango & Co. – vegan € 12,90
Gebratene Tigergarnelen (4 Stk.) € 21,90
Rinderfilet- Streifen (150g) € 25,90

Blattsalate mit sautierten Pfifferlingen 🍷

Speckcroutons oder vegetarisch (vegan) € 18,90

Frischer Gartensalat € 7,90

Flüssiger Genuss

Kresseschaumsüppchen

Lachsnockrl € 8,40

Curryschaumsüppchen

Garnelenpraline € 8,60

Kräftige Rindssuppe

mit Frittaten € 6,90

Zum Einstieg

Gebeizter Teriyaki-Lachs € 19,50

Kresse – gepickelte Schalotte – Wasabicreme

Beef Tartar vom heimischen Jungrind

Wachtelei – Trüffel – Pflücksalate

Vorspeise - 120g € 19,90

Hauptspeise - 180g € 25,90

Geräucherte Burrata € 17,50

Ochsenherztomate – Avocado – Basilikum

Tartar vom geschmorten Paprika € 16,90

Feta – Kräutercreme – Baguette

Crostini Tris € 11,90

Tomate – Lachs – Feta

Brot und Gedeck € 3,50

Bei Fragen bezüglich der Allergene wenden Sie sich an unser Servicepersonal

Aus Fluss und Meer

Kross gebratenes Zanderfilet € 29,90
Steinpilzrisotto – Safransauce

Filet vom Leutascher Saibling 🍷 € 30,90
Hafer-Topfenknödel – Schalotte – Zwetschke

Tigergarnelen vom Grill € 28,90
Risotto – Trüffel

Aus Alm, Wiese, Luft

Gefüllte Maishuhnbrust supreme 🍷 € 29,90
Polenta – Artischoke – Brokkoli

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

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

Tagliolini verde - vegan € 19,50
Cherry-Tomaten – Basilikum
Safran – Pinienkerne

Cremiges Safranrisotto € 21,90
Babygemüse – Parmesanhippe

Süßer Genuss zum Abschluss

Halbflüssiges Schokoküchlein € 9,90
Beerenragout – Kirschsorbet

Hausgemachte Sorbetvariation
Beeren – Schokoerde € 9,20