



# Schneeweiß

## Aperitifempfehlung

Frangelico Sour  
8,90

Aimery Rosé Crémant  
7,90

Paprikasuppe  
mit Entenbrust & Macadamia  
7,00

Tartelette mit Pilz-Ricottacreme,  
Baby Leaf & Brokkoli  
9,00

Kalbstafelspitz mit Tomaten-Brotsalat,  
rosa Pfeffer & Mais  
12,90



Hausgemachte Ravioli  
mit Ziegenkäse & Aprikose  
14,00

Spargel mit neuen Kartoffeln  
& Sauce Hollandaise  
16,50  
mit Wiener Schnitzel  
25,00  
oder  
mit Rinderfilet  
26,50

Lammhüfte rosé mit Blaukraut,  
Feta, Rote Beete & Graupenrisotto  
25,00

Schwarzer Heilbutt  
mit Petersilien-Mousseline,  
Zweierlei Karotten, Dillöl & Polenta  
23,50

Fasanenbrust Sous Vide  
mit Trüffellauch, Süßkartoffel & Beurre Blanc  
24,50



Haselnusskuchen mit Zitrusfrucht,  
Joghurt & weißer Schokolade  
9,50

## Wein

Whispering Angel – Chateau d'Esclans  
rosé  
0,75l – 44,50

Eine detaillierte Ausweisung eventueller Zusatzstoffe und/oder Allergene  
erfragen Sie bitte beim Servicepersonal.  
Sollten Sie unter bestimmten Allergien/ Unverträglichkeiten leiden,  
sprechen Sie uns bitte an.  
Gern bereiten wir Ihr Gericht nach Möglichkeit auf Ihre Bedürfnisse zu.