



Schneeweiß

Aperitifempfehlung

Aimery Rosé Crémant
7,90

Kürbis-Zitronengras-Suppe
& Gamele
7,50

Tartelette mit lila Kartoffel, Wirsing, Pommery Senf,
Schwarzwälder Schinken & Gorgonzola
9,00

Carpaccio vom Kalbstafelspitz
mit mixed Pickles,
Manchego, Fenchel, Hüttenkäse & Vanille
13,50



Entenbrust mit konfiertes Gans,
Apfelchutney, Blaukraut & Kartoffelklößen
26,50

Hausgemachte Steinpilzricotta-Ravioli
mit Wildkräutern & rosa Pfeffer
14,00

Loup de mer mit Blutwurst-Risotto,
Topinambur, Meerrettichschaum
24,50

Kalbsfilet & Gamele
mit Senfsaat, confierter Lauch,
Pastinake, Sellerie
26,50



Kaffee-Parfait mit Haselnusskuchen
& Schokochips
9,50

Wein

Sancerre – Lucien Crochet
0,75l – 45,00

Merlot – Schreckbichl
0,75l – 30,00

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.
Gerne bereiten wir Ihr Gericht nach Möglichkeit auf Ihre Bedürfnisse zu.