



Menü

- Auswahl

ab 59,00 Euro

BROT, DIPS UND BUTTER

*Roggenbrot aus dem Tontopf, Steinofenbaguette,
rustikales Wurzelbrot, Tomaten-Oliven-Focaccia
Kräuterbutter, Tomatenpesto, Aioli & Curry-Creme*



VORSPEISEN – ZWEI ZUR AUSWAHL

JEDE WEITERE 9 € PRO GAST

*Vitello Tonnato – rosa gegartes Kalbsfleisch mit
würziger Thunfischsauce*

Echter Burrata mit Kirschtomaten, Basilikum und Pesto

Gegrilltes Antipasti-Gemüse mit Kalamata Oliven

*Gebeizter norwegischen Fjord-Lachs mit Mini-
Reibekuchen*

Schinkenspezialitäten aus der Region

*Wildkräutersalat mit geräucherter Entenbrust,
gerösteten Kernen und Preiselbeer-Dressing*

*Rote Beete Carpaccio mit gebratenen
Kräuterseitlingen & Sesam*

Belugalinsensalat mit Lambachtaler Räucherfisch

*Gratinierter Ziegenkäse mit Mandelkruste und
Couscous-Salat*

HAUPTGÄNGE – ZWEI ZUR AUSWAHL

JEDER WEITERE 15 € PRO GAST

*Norwegischer Fjord-Lachs mit Rieslingsauce oder
Zitronenbutter*

*Island – Kabeljau mit Rieslingsauce oder
Zitronenbutter*

Gebackenes Schnitzel vom Biosellerie (V)

Kikok – Maishähnchenbrust mit Portwein Jus

*Angus Roastbeef im Kräuternest rosa gegart mit Café de
Paris Sauce*

*Mini Rinderroulade klassisch in eigenem Jus
Filet vom westfälischen Strohschwein mit Champignon-
Rahmsauce*

*Geschmorte Lammkeule in Thymianjus
Jackfruit – Gulasch* (V)

Gemüse-Kokos-Curry (V)

Tofu Teriyaki-Style aus dem Wok (V)

Süßkartoffelspalten aus dem Backes (V)

Auberginen-Tomaten-Auflauf (V)

Mushroom Wellington (V)

BEILAGEN – DREI ZUR AUSWAHL

JEDE WEITERE 5€ PRO GAST

Saisonales Marktgemüse (V) ,

Ratatouille (V), *Karottengemüse* (V), *Hausgemachter
Apfelrotkohl* , *Prinzessbohnen* (V) mit und ohne Speck

Gratiniertes Gemüseauflauf der Saison

Sautierte Saison-Pilze mit Thymian und Knoblauch (V)

Rosmarin Drillinge (V), *Spätzle*

Kartoffelgratin, Kartoffelklöße (V)

Süßkartoffelspalten aus dem Backes (V)

*Tortellini der Bon Pastaio – Manufaktur mit Pesto &
jungem Rucola*

Perlgraupenrisotto (V), *Potato Dippers*

SÜSSE TRÄUME

VON UNSERER KONDITORMEISTERIN

ZWEI ZUR AUSWAHL, JEDE WEITERE 8,50€ PRO GAST

Mousse au Chocolat hell oder dunkel (V)

Milchreis mit Früchten (V)

Vanille oder Nougat Panna Cotta

Crème Brûlée

Bayrisch Crème mit Früchten

New York Cheesecake

Schokoladen Brownie (V)

Ulrikes Nussecken (V)

Saisonal Obstsalat (V)