

## Vorspeisen

### Tatar vom Rinderfilet

Schnittlauch • Kartoffelrösti • Radieschen • Schmand

15€

### Carpaccio vom Kaisergranat

Grüner Apfel • Krustentiergel • Navetten • Quinoa

14€

### Marinierte Melonen

Estragon • Schafskäse • getrocknete Tomaten

12€

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienung.

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: <sup>1</sup>Nitritpökelsalz.

Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach der Speisekarte mit der Auflistung der Allergene.

## Hauptspeisen

### Crepinette vom Stubenküken

Geflügeljus • Spinat • Sommertrüffel • Kohlrabi • Romasalat

30€

### Seeteufel & Garnelen

Krustentiersud • Zucchini • Kartoffelchips

30€

### Bries & Hachse vom Kalb

Kalbsjus • Eifler Biotomaten • Pfifferlinge • Reischip

30€

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienung.

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: <sup>1</sup>Nitritpökelsalz.

Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach der Speisekarte mit der Auflistung der Allergene.

## Nachspeisen

### Erdbeerschnitte

Rhabarber • Jogurt • Limette  
11€

### Mirabelle & Ziegenfrischkäse

Basilikum • Honig  
11€

### Auswahl verschiedener Regionaler Käse

Erdbeer-Pfefferchutney  
13€

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienung.

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: <sup>1</sup>Nitritpökelsalz.

Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach der Speisekarte mit der Auflistung der Allergene.

# Menü

## 3-Gang-Menü nach Wahl

(Vorspeise, Hauptspeise und Nachspeise)

50€

## 4-Gang-Menü nach Wahl

(2x Vorspeise, Hauptspeise und Nachspeise)

62€

mit Käse – Aufpreis 2,50 €

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienung.

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: <sup>1</sup>Nitritpökelsalz.

Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach der Speisekarte mit der Auflistung der Allergene.