

GARDEN

LUNCHMENÜ

Karottenschaumsuppe mit Ingwer und Garnele
Kalbstafelspitz mit Spinatcreme und Schupfnudeln
Crème Brûlée mit Blutorangensorbet

33,00

Dieses Menü servieren wir ausschließlich mittags

TAGESPEZIALITÄTEN

Rote Bete-Terrine mit gebeiztem Heilbutt und Feldsalat 18,50
Seeforelle mit Petersilienschäum und Meerrettichgrauen 17,50
Keule und Schulter vom Poltinger Lamm mit geschmorten Perlzwiebeln und Polenta 27,50
Topfenmousse mit Spekulatius und Mandarinsorbet 12,50

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

WEISSWEIN

2010

Riesling „Vom gelben Löss“
Josef Ehmoser
Wagram, Österreich

0,1 l 6,50
0,75 l 42,50

ROTWEIN

2008

Zweigelt „Die Leidenschaft“
Martin Arndorfer
Kamptal, Österreich

0,1 l 11,00
0,75 l 75,00

Inklusivpreise in Euro

Höchstes Niveau braucht eine sensible Umgebung
Wir bitten Sie daher auf das Telefonieren im Restaurant zu verzichten

A U S T E R N

Pleine Mer Normandie No.2 Stk 8,00

Spéciale - Pousse en Claire No.3 Stk. 7,50

Belon No.00 Stk. 9,50

Zu allen Austern servieren wir Chesterbrot und Schalottenvinaigrette

V O R S P E I S E N

Carpaccio vom boeuf de Hohenlohe mit Cipriani-Sauce und Ratatouillesalat 18,50

Beef Tatar angemacht mit Eigelb, Kapern, Schalotten und Sardellen 21,50
mit zusätzlich 10g Imperial Zucht-Kaviar 75,50

Gebeizter schottischer Lachs Label Rouge mit Schalottenschmand und Kartoffelrösti 17,50

Gebackenes Kalbsbries mit Kartoffelsalat und Sauce Gribiche 18,00

Eingelegter Muskatkürbis mit Linsenvinaigrette und Feldsalat 18,50

S U P P E N

Krustentierschaumsuppe mit Zuckerschoten und Krebsfleisch 16,00

Geflügelconsommé mit Gänseleberravioli und Gemüsejulienne 16,00

V E G E T A R I S C H

Safranrisotto mit Kräutersalat und gehobeltem Parmesan 21,00

Tagliatelle mit Blattspinat und Himalayatrüffel 18,50

HAUPTGÄNGE

Schwäbisch Hällischer Jungschweinerücken mit Wirsing und Semmeltaler 27,00

Coq au vin vom Landhendl mit Wurzelgemüse und Stampfkartoffeln 22,00

Filet vom Arktischen Saibling mit Rieslingschaum und Radicchiorisotto 25,50

Gebratene Meeräsche mit Artischockengemüse und Gnocchi 26,50

RÔTISSERIE

Steakhüfte Canada Gold Beef 220g 25,00

Roastbeef aus Deutschland, trocken am Knochen gereift 250g 34,00

Galizisches Rinderfilet, trocken gereift 180g 28,50

Morgan Ranch Wagyu Market Style Ribeye 200g 31,50

dazu servieren wir wahlweise

Sauce Béarnaise, Sauce Bordelaise oder Café de Paris-Butter

GEMÜSE UND BEILAGEN

Gemischte Blattsalate 8,00

Speck-Rosenkohl 7,50

Vichykarotten 6,50

Saisonales Mischgemüse 8,50

Kleine gebratene Kartoffeln 6,50

Kartoffelgratin 6,50

Kartoffelpüree 6,50

U N S E R E K L A S S I K E R

- Kalbsleberscheiben mit Apfel-Kartoffelpüree 26,00
Wiener Schnitzel mit Bundkarotten und Petersilienkartoffeln 28,50
Seezunge im Ganzen gebraten mit Blattspinat und Petersilienkartoffeln 48,00

D O N N E R S T A G S

- Heimische Hochrippe vom Wagen
mit Gemüse, Kartoffelgratin und Sauce Béarnaise 29,50

F R E I T A G S

- Bachforelle aus niederbayrischer Zucht in Zitronenbutter gebraten
mit Blattspinat und Petersilienkartoffeln 28,00

S O N N T A G S

- Kalbscarre vom Wagen
mit Bohnengemüse, Quetschkartoffeln und Schalottenjus 36,00

K Ä S E

- Auswahl von französischen Rohmilchkäsen
mit Trauben, Walnüssen und Früchtechutney 18,00

D E S S E R T

- Zweierlei Schokoladenmousse mit Mandelbogen und frischem Obst 14,50
Crème Brûlée mit Blutorangensorbet 10,00
Drei verschiedene Sorbets nach Tagesangebot 10,00
Tiramisu mit Cappuccinoeis und Biscotti 9,00

Bei Beilagen Änderungen oder Umbestellungen erlauben wir uns einen Aufpreis zu berechnen.

Inklusivpreise in Euro Brot und Butter 2,30