

Vorspeisen und Kalte Gerichte

Gegrillte Salzwassergarnelen
mit orientalischem Cous Cous und Tandoori-Curry-Joghurt
als Vorspeise 22,-
als Hauptgericht 27,-

Geschmortes Iberico-Schweinebäckchen
mit Spitzkohlsalat und Kümmel-Speck-Crème
als Vorspeise 18,-
als Hauptgericht 23,-

Gratinierter Ziegenkäse mit Pistazien,
Feldsalat & Granatapfel
als Vorspeise 13,-
als Hauptgericht 18,-

Tatar vom Gelbflossen-Thunfisch
mit Guacamole, Mango & Sesammayonnaise
als Vorspeise 23,-
als Hauptgericht 28,-

Gänselebermousse im Baumkuchenmantel
mit Kürbischutney und Preiselbeersauce
als Vorspeise 17,-
als Hauptgericht 22,-

Suppe

Crèmesuppe von Petersilienwurzel,
mit gehobelter Ahler Blutwurst
9,50

Essenz von der Martinsgans mit hausgemachten Ravioli
8,50

Zwischengerichte

Piemonteser Risotto mit frischem Blattspinat und Steinchampignons
als Vorspeise 15,-
als Hauptgericht 21,-

Gebratene Froschschenkel in Petersilien-Knoblauch-Butter
22,-

Hauptgerichte

Kross gebratenes Zanderfilet mit Rote Bete Risotto, Lauch und Beurre Blanc
27,-

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust mit frischem Blattspinat und Kürbispüree
25,-

Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und kleinem Salat
21,-

Geschmorte Rehschulter mit karamellisiertem Apfelrotkohl,
Steinchampignons und Serviettenknödel
25,-

Kotelette vom Milchkalb mit Bohnen und Kartoffelgratin
27,-

Entrecôte vom Irischen Weiderind (ca. 250g)
mit cremigem Wirsing und hausgemachten Topfengnocchi
32,-

„Unser Tafelspitz“ mit Zwiebeln und Senf gebraten
mit Rahmkohlrabi und Kartoffelpüree
19,-

Dessert

Crème-Brûlée von der Tonkabohne mit Bananensorbet
11,-

Lauwarmer Apfelaufbau mit Vanillesauce und Zimteis
10,-

Zweierlei Schokoladenmousse mit Spekulatius und Blutorangensorbet
12,-

„Unsere Donauwelle“
Vanille-Parfait auf Biskuit mit Sauerkirschen und dunkler Schokolade
11,-

Rohmilchkäseauswahl
15,-