

„Frische Waldschwammerl und Pilze aus der Region“

Vorspeisen

*Sommerliche Salatvariation mit sautierten Pfifferlingen,
Gartenkräuter-Marinade und ofenfrisches Ciabatta-Brötchen*
12,00 Euro

*Carpaccio vom nordfriesischen Weiderind
mit gebratenen Pilzen, Tomaten-Vinaigrette und Sommersalaten
dazu frisches Brot*
14,00 Euro

Suppe

*Klare Rinderbrühe
mit Flädle, Schnittlauch und Pfifferlingen*
8,00 Euro

Hauptgerichte

*Rahmschwammerl mit Spinatknödeln,
Sommergemüse und frischen Kräutern*
16,00 Euro

*Lachsforellenfilet auf Pilz-Lauchgemüse
und Schwenkkartoffeln*
19,00 Euro

*Kalbsfilet-Medaillons auf Morchel-Pilz-Ragout
mit Bandnudeln, glasierten Karotten und Broccoli*
29,00 Euro

*Gefüllte Ofenkartoffel mit Pulled Pork, in Zwiebel-BBQ-Sauce
an marinierten Blattsalaten, Kräuterquark und Baguette*
16,50 Euro

*Porterhouse-Steak (600 Gramm) vom Irischem Weiderind
auf gegrilltem Gemüse und gefüllter Ofenkartoffel*
39,50 Euro

*„Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich.
Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergiker-Karte Auskunft über die
in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.“*

Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer

**Küchenchef Pavel Behnke's Lieblingsgerichte,
speziell für Sie ausgesucht...**

*Rosa gebratenes Filetsteak vom argentinischen Angusrind auf
Provencegemüse mit Rosmarinkartoffeln und Café de Paris
Soße
29,00 Euro*



*Filetteller von Rind und Schwein
serviert mit frischem Marktgemüse,
hausgemachten Spätzle und feinen Rahmchampignons
oder
mit mediterranem Gemüse, Folienkartoffel
und Kräuterbutter
18,50 Euro*

*Allgäuer Zwiebelrostbraten mit Pfannengemüse
und hausgemachten Röstzwiebeln dazu herzhafte
Käsespätzle mit frischem Schnittlauch
18,50 Euro*

*Saftig gebratene Kalbsleber auf Majoransauce mit grünen Bohnen,
Kartoffelpüree, Röstzwiebel und glasierten Apfelscheiben
17,80 Euro*

*Original Wiener Schnitzel in Butterschmalz goldgelb gebraten
serviert mit glasierten Karotten und Butterkartoffeln
17,80 Euro*

*Edelfisch „Paella“ mit Wildfang-Gambas, Jakobsmuscheln,
buntem Gemüse und Safranreis
24,80 Euro*

*Gebratenes Nordsee-Steinbuttfilet auf knackigen Zucchini, Kirschtomaten
mit Safran, Pappardelle und Kräuterschaum
26,00 Euro*

... und diese Gerichte gibt es nur bei uns!

**Saftig gegrilltes Rückensteak
vom amerikanischen „BISON“**

*(Aus medizinisch-wissenschaftlicher Sicht das gesündeste
und nährstoffreichste Fleisch)*

39,00 Euro

Wahlweise mit

*Salaten der Saison, Kräuterbutter und Baguette
oder*

*Folienkartoffel, Kräuterquark und Grillgemüse
oder*

Kartoffel-Pilzpfanne und Café-de-Paris-Butter

**Fischgrillteller mit Steinbutt, Wolfsbarsch,
Lachs, Atlantik Garnele und Jakobsmuschel,
Salatbouquet, dazu gefüllte Ofenkartoffel mit
Kräuter-Sour Creme**

26,00 Euro



Menüempfehlung

*Sommerliche Salatvariation mit sautierten Pfifferlingen,
Gartenkräuter-Marinade und ofenfrisches Ciabatta-Brötchen*

*Klare Rinderbrühe
mit Flädle und Schnittlauch*

*Lachsforellenfilet auf Pilz-Lauchgemüse
und Schwenkkartoffeln*

oder

*Schweinefilet-Medaillons auf Morchel-Pilz-Ragout
mit Bandnudeln, glasierten Karotten und Broccoli*

*Schokoladenkugel gefüllt mit Vanilleeis
dazu heiße Rumkirschen*

*3 Gänge Menü mit Suppe 32,50 Euro
3 Gänge Menü mit Vorspeise 35,50 Euro
4 Gänge Menü 39,90 Euro*

Saftig gegrilltes Rückensteak, vom Australischen 1824 Premium Beef 29,00 Euro

Menschen in aller Welt schätzen 1824 Premium Beef für seine überragende Zartheit, Saftigkeit und seinen vollen Geschmack. Die Rinder sind auf den natürlichen Wiesen des unberührten australischen Lands geboren und aufgezogen und werden am Ende mit hochwertigem Getreide gefüttert. Um die herausragende Qualität, Konsistenz und Einheitlichkeit ganzjährig zu gewährleisten, wird für die 1824 Premium Beef-Reihe nur ein kleiner Anteil der Rinder ausgewählt.



*Wahlweise mit
frischen Salaten der Saison,
Kräuterbutter und Baguette
oder
Folienkartoffel, Kräuterquark
und Grillgemüse
oder
Kartoffel-Pilzpfanne
und Café-de-Paris-Butter*

Vorspeisen

*Wildfang-Garnelen
auf Frühlings-Blattsalaten
mit Bärlauch-Dip und Crostini
14,50 Euro*



*Spanischer Tapas-Teller mit Serranoschinken und Melone, gegrillten Gambas,
eingelegtem und gefülltem Gemüse, Blattsalaten an nativem Olivenöl,
Balsamicoessig und ofenfrischem Baguette
14,50 Euro*

Suppen

*Klare Tomatensuppe mit saisonalem Gemüse
und knusprigen Garnelen im Kartoffelmantel
7,50 Euro*

*Brokkolicrèmesuppe mit Serranochip
6,50 Euro*

Salate

*Knackige Blatt- und marinierten Gemüsesalate,
knusprigen Croutons und frischen Sprossen,
wahlweise mit Joghurt-, Kräuter- oder Balsamico-Dressing
6,00 Euro*

*Original Caesar Salad
mit knusprigen Croutons und Parmesanspänen
6,00 Euro*

Für Alle die es fleischlos mögen

Vegetarische Vorspeise

*Gemüse Ceviche mit Avocado und Schafskäse,
mariniert mit Limonen, Chili und Olivenöl,
dazu knusprige Tortillas
12,00 Euro*

Vegetarische und vegane Hauptgerichte

*Gebackene Kichererbsen-Bällchen
mit Kokos-Gemüsecurry, Wildreis und Blattsalaten (vegan)
14,50€*

*Rondini mit Ricottakäse und Schnittlauch,
auf Blattspinat mit mediterranem Gemüse,
Pinienkerne und Parmesan
14,50 Euro*

*Fettuccine im Pinot Grigio-Schaum mit duftigen Scheiben
vom Wintertrüffel, Zucchini, Champignons,
Kirschtomaten und Parmesanspäne
16,00 Euro*



*Die Portionsgrößen können auf Wunsch angepasst werden.
Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer*

Mini-Dessertkarte
- Stellen Sie Ihr Wunschdessert zusammen-

*„Schokoladen Brownie-Soufflé à la Kronthaler“
mit marinierten Rum-Kirschen und Vanilleeis
(Zubereitungszeit sind circa 18 Minuten)*

3,50 Euro

*„Macarons“
mit weißer Schokolade und Mango Espuma*

2,50 Euro

„Black and White“

*Weißes und braunes Mousse von der Valrhona Schokolade
mit Piña Colada-Ragout*

2,50 Euro

*Karamellierte Banane
mit Vanilleeis und Schokoladensauce*

2,50 Euro

*Mocca Crème Brûlée
mit Marshmallows*

2,50 Euro

*Marillen-Topfensäckchen
mit Eierlikörsahne*

3,50 Euro

Eis-Desserts

*Cremiges Vanilleeis
mit heißen Himbeeren und geschlagener Sahne*

7,00 Euro

*Verschiedene Eissorten
Vanille, Schokolade, Erdbeere, Stracciatella, Walnuss, Kirsche*

1 Kugel 1,60 Euro

mit geschlagener Sahne 0,60 Euro

*Verschiedene Sorbets
Mango, Himbeere, Zitrone, schwarze Johannisbeere,*

1 Kugel 1,80 Euro, mit Prosecco 3,00 Euro

*Espresso mit cremigem Vanilleeis,
gerösteten Kürbiskernen und Kernöl
6,00 Euro / als Mini-Dessert 4,00 Euro*

Alpenrohmlchkäse

mit Feigensenf, Früchten und ofenfrischem Baguette

12,50 Euro

Gratinierter Ziegenkäse

mit Rosmarinhonig, Traubenkonfit und Walnüssen

10,00 Euro

Alle Preise in Euro, inkl. Mehrwertsteuer