

| | | |
|---------------------------------------------------------------------|--|----|
| <i>Zum Aperitif empfehlen wir Ihnen</i> | | € |
| <i>Ein Glas Chevallier de France blanc de blanc, Brut</i> | | 6 |
| <i>Ein Glas Markgräfler Winzersekt Pinot Rose', Brut</i> | | 6 |
| <i>Ein Glas Champagner, «Mandoise» Rose Brut « Grande Reserve »</i> | | 11 |

Vorspeisen

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----|
| <i>Blattsalate der Jahreszeit im Brique - Teig - Korb an unserer Hausdressing</i> | 6 |
| <i>Kleiner Blattsalat vom Wochenmarkt an unserer Hausdressing</i> | 4 |
| <i>Hummerkrabben in Curry - Knoblauch - Butter an Bouquet von Blattsalaten</i> | 13 |
| <i>Tomatentartar & Mozzarella</i> | 10 |
| auf Zucchini – Carpaccio mit Pinienkerne | |
| <i>Die drei Meeresfrüchte Etagen</i> | 20 |
| mit Salat, Süppchen, Jakobsmuschel, Gamba & Zander | |
| <i>Salat von Thai - Mango und Avocado, gebratener Langustenschwanz</i> | 20 |
| Jakobsmuschel und Sashimi Thunfisch mit Meersalz | |
| <i>Gebratene Tranche von der Gänsestopfleber</i> | 22 |
| auf Apfel – Mango Chutney , gedämpftem Rucolla & Gänseleber mit Pfefferkaramelle | |
| <i>Wachtelbrust auf Linsen an altem Balsamessig</i> | 18 |
| Kalbsbries in Buchenholz geräuchert mit zweierlei von der Roten Beete | |
| <i>Sautierte Pfifferlinge</i> | 11 |
| abgelöscht mit altem Balsamessig auf Blattsalaten | |

Suppen

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------|----|
| <i>Karotten - Ingwer Süppchen</i> im Glas, mit Risottobällchen am Spieß | 6 |
| <i>Essenz von Strauchtomaten</i> mit Kräuterflädle | 6 |
| <i>Leichtes Meerrettichsüppchen</i> mit Sashimi Thunfisch und Knoblauchcroustade | 9 |
| <i>Beef- Tee</i> mit Tartar und Gänseleber Ravioli | 12 |

Fisch

Vorspeise

| | | |
|-----------------------------------------------------------------|----|----|
| <i>Filet vom Zander in Olivenöl gebraten</i> | 15 | 21 |
| auf Tagliatelle mit Basilikum – Pesto | | |
| <i>Seeteufel gebraten</i> | | 28 |
| auf Pfifferlingen mit Lauch und cremiger Polenta | | |
| <i>Gambas in Curry - Knoblauch Butter</i> Prosecco – Risotto | | 26 |
| <i>Mittelstück vom Zander mit Meersalz</i> | | 26 |
| auf Kalbskutteln in Champagner mit Tomatensugo, Sesamkartoffeln | | |

Hauptspeisen

| | | |
|--------------------------------------------------------------------------------|----|----|
| <i>Schweinefilet am Stück gebraten</i> an Pfifferlingen in Rahm, Kroketten | 19 | |
| <i>Rücken vom Weidelamm mit Buttermilch und Provence - Aromen aromatisiert</i> | 28 | |
| an Ratatouille im Zucchiniiring mit Kartoffel – Gratin | | |
| <i>Entrecôte vom Maredo Beef</i> | 25 | |
| an zweierlei Saucen, mediterranem Gemüse – Beet, Kartoffel – Gratin | | |
| <i>Burgunderbraten vom Wiesental - Rind</i> | 18 | |
| Tagliatelle, Gemüse garnitur | | |
| <i>In Rosmarin gebratene Brust von der Maispoularde</i> | 22 | |
| auf Pfifferling – Lauch Cassoulette , Estragon - Dauphine | | |
| <i>Kross gebratener Rücken von Spanferkel und gebratene Chorizo</i> | 22 | |
| auf Schnippelbohnen, Champagnersenkörner Sauce , Kartoffel – Gratin | | |
| <i>Filet vom Maredo Beef</i> | 30 | |
| im Pfifferling Beet , Kartoffel – Gratin | | |
| mit gebratener Gänsestopfleber | 35 | |
| <i>Ravioli mit Spinat und Ricotta gefüllt</i> | 12 | 16 |
| an Tomatenfondue und Steirischem Kernöl | | |
| <i>Pfifferlinge in Rahm</i> | 13 | 17 |
| mit Tagliatelle | | |