



Handcrafted by Chef

Nüsslersalat mit oder ohne Ei, Speck und Brotcroustons

16.00



Klare Ochsenschwanzsuppe

13.00



Rindscarpaccio mit Etzelkofner Baumnussöl und Parmesan

21.00



Mandarinen-Sorbet

5.00



Crevetten nach Art des Hauses Risotto und Gemüse

36.00

oder

Gebratene Polenta an Steinpilzsauce und Gemüse

29.00

oder

Rinds Entrecôte an Portweinsauce, Beilage nach Wahl und Gemüse

46.00



Sauerrahmpudding mit Orangen Filets

12.00



Menu Preis Entrecôte 99.00

Menu Crevette 89.00

Menu Vegetarisch 76.00

selbstverständlich

regional, saisonal, hausgemacht und qualitätsbewusst