

## **LIEBE GÄSTE. WIR HEIßEN SIE HERZLICH WILLKOMMEN.**

WIR HABEN UNSER HAUS UND UNSERE ABLÄUFE DEN AKTUELLEN GEGEBENHEITEN ANGEPAST.

DADURCH ERMÖGLICHEN WIR IHNEN MIT SICHERHEIT EINEN MÖGLICHSST UNBESCHWERTEN AUFENTHALT.

UM JEDOCH ALLE RECHTLICHEN VORGABEN IN DIESER ZEIT ZU ERFÜLLEN, SIND WIR AN EINIGEN STELLEN AUF IHRE UNTERSTÜTZUNG ANGEWIESEN.

- AN EINER TISCHGRUPPE DÜRFEN WIR AKTUELL NUR PERSONEN AUS MAXIMAL 2 HAUSHALTEN PLATZIEREN
- UM EINE KONTAKTPERSONENNACHVERFOLGUNG ZU ERMÖGLICHEN, SIND WIR VERPFLICHTET IHRE KONTAKTDATEN ZU ERHEBEN. HIER VERSICHERN WIR IHNEN DIE VERTRAULICHE BEHANDLUNG UND DIE LÖSCHUNG UND VERNICHTUNG NACH 4 WOCHEN
- AM TISCH SELBST BESTEHT FÜR GÄSTE KEINE MASKENPFLICHT. SOLLTEN SIE DEN TISCH, WENN AUCH NUR TEMPORÄR, VERLASSEN UND DABEI ZU ANDEREN PERSONEN DEN MINDESTABSTAND VON 1,50 METERN NICHT EINHALTEN KÖNNEN, MÜSSEN SIE EINEN MUND-NASEN-SCHUTZ TRAGEN
- UM ALLE REGELUNGEN EINZUHALTEN HABEN WIR UNSERE TISCHE REDUZIERT EINGEDECKT. WENN ES IHNEN AN ETWAS FEHLT ODER SIE RÜCKFRAGEN HABEN, SPRECHEN SIE UNS GERNE AN

**VIELEN DANK.**

## **UNSER HAUSMENÜ**

**CARPACCIO VOM RINDERFILET**  
mit gehobeltem Parmesan  
und Rucola in Rapskernöl-Vinaigrette

\* \* \*

**MELONEN-CHILI-JOGHURT KALTSCHALE**  
mit Parmaschinken-Grisini

\* \* \*

**MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET**  
mit Pfifferlingen in einem Rahm aus Speck und Schnittlauch  
auf Butterfettuccine

\* \* \*

**MARINIERTE ERDBEEREN**  
mit Bourbon Vanilleeis

pro Person 46,00 €

Als Drei-Gang-Menü 37,00 € pro Person  
(Ohne Vorspeise )

**Unsere Weinempfehlung zu diesem Menü**  
**CHARDONNAY**  
Cantina Terlan  
DOC, Südtirol  
0,75 l Fl. 33,90 €

**DURCH UNSERE FRISCHEKÜCHE BEREITEN WIR UNSERE SPEISEN NICHT NACH STARR FESTGELEGTEN REZEPTUREN ZU, SONDERN BEHALTEN UNS KREATIVE FREIHEITEN VOR. AUS DIESEM GRUND KÖNNEN ALLE UNSERE GERICHTE ALLERGENE ENTHALTEN. SOLLTEN SIE UNVERTRÄGLICHKEITEN HABEN, SPRECHEN SIE UNS BITTE AN.**

Unser Küchenteam unter der Leitung  
von Matthias Paasch heißt sie herzlich willkommen

## **VORSPEISEN**

### **CAPRESE VON ROMA STRAUCHTOMATEN UND BÜFFELMOZZARELLA**

mit Basilikum und Pesto  
13,80 €

### **MARINIERTE KALBFLEISCHSCHEIBEN**

mit Thunfisch-Kapernsauce und kleinem Salatbouquet  
14,80 €

### **CARPACCIO VOM RINDERFILET**

mit gehobeltem Parmesan  
und Rucola in Rapskernöl-Vinaigrette  
14,80 €

### **ROSA GEBRATENES KALTES ROASTBEEF**

mit Remouladensauce und knusprigen Bratkartoffeln  
16,80 €

## **SUPPEN**

### **KRAFTBRÜHE VOM EIFEL RIND**

mit Gemüse und Crêpesstreifen  
6,50 €

### **MELONEN-CHILI-JOGHURT KALTSCHALE**

mit Parmaschinken-Grisini  
6,90 €

## **RUND UM SALAT**

### **SALATE DER SAISON**

mit Kräuter-Raps-Vinaigrette, gehobeltem Parmesan,  
Sprossen und Kernen  
12,80 €

### **VIelfalt BUNTER BLATTSALATE MIT**

Balsamico-Walnuss Dressing  
und gegrilltem Käse mit Ahornsirup  
14,80 €

marinierten und gebratenen Streifen von der Freilandpute  
14,80 €

Dijonsenf-Balsamico Dressing  
und gebratenen Edelfischen  
16,80 €

**RINDERRÜCKENSTEAK**  
und Rotwein-Zwiebel Butter  
19,80 €

## **VEGETARISCH, VEGAN UND PASTA**

### **GRAUPEN-KOKOS RISOTTO**

mit knackigem Gemüse und Karottenstroh  
14,80

### **GRÜNKERN BRATLING**

auf Wurzelgemüse-Beet und Kräutersahne  
14,90 €

### **SPAGHETTINI**

in Knoblauch-Olivenöl mit gehobeltem Parmesan  
13,90 €

zuzüglich

### **MIT GEBRATENEN RIESENGARNELEN**

19,80 €

## **HAUPTGERICHTE**

### **CURRY VON DER FREILANDPOULARDE**

Paprika, Möhre und Lauchzwiebeln  
in fruchtiger Mangosauce mit Basmatireis  
18,90 €

### **SCHNITZEL VOM MILCHKALB**

mit knusprigen Bratkartoffeln und knackigen Salaten  
22,80 €

**STEAK VOM ARGENTINISCHEN RINDERRÜCKEN**

mit Tomaten-Orangen Marmelade, Zuckererbsen-Gemüse  
und Kartoffelgratin

25,80 €

**VARIATION VON GEBRATENEN EDELFISCHEN**

auf Zitronenrahm, Graupen-Gemüse-Risotto und Blattsalaten

25,80 €

**DESSERT**

**MARINIERTE ERDBEEREN**

mit Bourbon Vanilleeis

7,50 €

**SORBET VARIATION**

Orangen,-Caipirinha- und Erdbeersorbet

· auch einzeln erhältlich ·

7,90 €

**POTPOURRIE AUS UNSERER DESSERTKÜCHE**

mit süßen Köstlichkeiten

8,90 €

## **UNSERE EMPFEHLUNG DER SAISON FRISCHE PFIFFERLINGE**

### **SUPPE**

**CREMESÜPPCHEN VOM PFIFFERLINGEN**  
6,90 €

### **HAUPTGERICHTE**

**FRISCHE PFIFFERLINGE**  
in Speck-Zwiebel-Kräuterrahm  
mit kleinem Semmelknödel  
15,90 €

**BUTTERBANDNUDELN**  
mit Pfifferlingen in Schnittlauch-Bauchspecksahne  
15,90 €

**MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET**  
mit Pfifferlingen in einem Rahm aus Speck und Schnittlauch  
auf Butterfettuccine  
19,90 €

**GEBRATENES ZANDERFILET**  
auf Pfifferling-Porree-Gemüse  
mit Petersilienkartoffeln  
22,90 €

**DURCH UNSERE FRISCHEKÜCHE BEREITEN WIR UNSERE SPEISEN NICHT NACH STARR FESTGELEGTEN REZEPTUREN ZU, SONDERN BEHALTEN UNS KREATIVE FREIHEITEN VOR. AUS DIESEM GRUND KÖNNEN ALLE UNSERE GERICHTE ALLERGENE ENTHALTEN. SOLLTEN SIE UNVERTRÄGLICHKEITEN HABEN, SPRECHEN SIE UNS BITTE AN.**