



APERITIV-EMPFEHLUNG

Wildshut BIO Perlage 0,1l / 0,75l

€ 7,90 / 49,00

WINTER-LIMONADEN

Pink-Grapefruit / Blueberry-Kokos / Erdbeer-Minze

€ 5,90

SPEISEN

Sous vide gegartes Tafelspitz-Carpaccio M

mit Bärlauch-Vinaigrette, mariniertem Spargel und Erdbeergel € 18,90

Rote Rüben Tatar E

mit Apfel, Rote-Rüben-Humus, Zitronen-Vinaigrette € 14,90

Sous vide gegarter Milchkalbsrücken im Kräutermantel A, E, H, G, L, O

mit Frühlingsgemüse, Selleriecreme und Jus € 28,90

Rosa gebratene Rinderfilet-Medaillons A, C, G, O

mit Bio-Bärlauchspätzle und Pfeffer-Jus € 29,90

Wolfsbarschfilet C, D, G, N

Spargelragout, Petersilienkartoffeln, Hollandaise und Zitronenschaum € 27,90

Bärlauch-Gnocchi A, C, G

mit brauner Butter, getrockneten Tomaten und Parmesan € 19,90

Spargel-Gröstl C, G, L

mit Bio-Ei, Kräuterrahm und Röstzwiebeln dazu kleiner grüner Salat € 21,90

Gundel-Palatschinken A, C, E, F, G, H

mit Nuss-Rum-Rosinen gefüllt und Schokoladen-Rum-Sauce € 14,90

Pistazien Küchlein A, C, G

€ 9,90