



MENÜ 1

KRAFTBRÜHE VOM KALBSTAFELSPITZ
MIT MEERRETTICH-NOCKEN



ROTBARSCHFILET
AUF FRÜHLINGSLAUCH-TOMATEN-RAGOUT MIT BASILIKUMSAUCE
UND BUTTERKARTOFFELN

ODER

KIKOK-MAISHÄHNCHENBRUST
AUF BLATTSPINAT MIT PINIENKERN-TOMATENJUS
UND SPINAT-GNOCCHI



MANGORAGOUT
MIT HAUSGEMACHTEM SCHMANDEIS

36.00 €

MENÜ 2

ROSA GEBRATENER KALBSTAFELSPITZ
MIT GRÜNER SOÙE



RUMPSTEAK VOM ARGENTINISCHEN ANGUS-RIND
AUF GRÜNEM SPARGEL MIT MANDELKROKETTEN



AUSWAHL AN ROHMILCHKÄSE
MIT HAUSGEMACHTEM FRÜCHTEBROT

45.00 €



MENÜ 3

MANGOFÄCHER

IM HIMBEER-DRESSING MIT SAUTIERTER RIESENGARNELE



CREMESUPPE VOM FRÜHLINGSLAUCH

MIT LACHSRAVIOLI



DUO VOM MEIßNER BIO-LAMM

GESCHMORTE KEULE UND RÜCKEN VOM LAMM
IN ROSMARINJUS AUF FENCHEL-ARTISCHOCKEN MIT TOMATEN-RAVIOLI



LEICHTE QUARKCREME

MIT FRISCHEN ERDBEEREN

3-GANG MENÜ (OHNE VORSPEISE)	48.00 €
3-GANG MENÜ (OHNE SUPPE)	52.00 €
4-GANG MENÜ	58.00 €

WEINEMPFEHLUNG

2016´ ER GAVI DI GAVI EINER DER EDELSTEN WEIßWEINE ITALIENS, WEICHE, ANGENEHME FRUCHT	0,1 L	5.50 €
2014´ ER MEA CULPA VINO ROSSO FRUCHTIG, WÜRZIG UND HERRLICH SAMTIG	0,1 L	6.50 €
2012´ ER HEIMERSHEIMER ROTENFELS HUXELREBE AUSLESE OPTIMALE REIFE MIT KÖSTLICHEM BEERENAROMA	5 CL	6.50 €



COCKTAILS (ALKOHOLFREI)

MIAMI 0.20 l 7.50 €
ORANGENSAFT, ANANASSAFT, MANGOSAFT, ZITRONENSAFT
UND GRENADINE SIRUP

MAYA TEMPEL 0.20 l 7.50 €
LIMETTENSAFT, GRENEADINESIRUP UND GINGER ALE

COCKTAILS (MIT ALKOHOL)

MAI TAI 0.20 l 8.50 €
ZITRONENSAFT, MANDELSIRUP, BRAUNER RUM, CONTREAU, ORANGENSAFT
UND ANANASSAFT

SPEZIALITÄT DES HAUSES

WOLFSBLUT 0.20 l 8.50 €
MERLOT, GRENADIEN, COINTRAU, CACHACHA

KAFFEESPEZIALITÄTEN (MIT ALKOHOL)

IRISH COFFEE 6.00 €

BAILEYS KAFFEE 6.00 €
