



MENÜ 1

GAZPACHO

KALTE SPANISCHE GEMÜSESUPPE AUS PAPRIKA · GURKEN · TOMATEN
MIT SAUTIERTER RIESENGARNELE



SPINAT-GNOCCHI IN GORGONZOLA-CREMESAUCE
MIT PARMESAN



KALTES MANGO-PROSECCO-SÜPPCHEN
MIT HAUSGEMACHTEM SCHMANDEIS

29.00 €

MENÜ 2

BUNTER SOMMERSALAT

MIT MELONE UND SERRANOSCHINKEN



ROTBARSCHEILET AUF RATATOUILLE
MIT WEIßWEIN SAUCE UND ROSMARINKARTOFFEL

ODER

MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET

AUF GEBRATENEM PILZRAGOUT MIT THYMIANJUS UND HERZOGINKARTOFFELN
SOWIE EINEM KLEINEN SALAT



AUSWAHL AN ROHMILCHKÄSE
MIT HAUSGEMACHTEM FRÜCHTEBROT

39.50 €



MENÜ 3

CARPACCIO VOM LACHS
MIT ROSA PFEFFERBEEREN UND FORELLENKAVIAR



KRAFTBRÜHE VOM REHBOCK AUS DEM SCHLOSSWALD
MIT PISTAZIEN KLÖßCHEN



RUMPSTEAK VOM ARGENTINISCHEN ANGUS-RIND
AUF BALSAMICO-LINSEN MIT KARTOFFEL-KRAPFEN



SOMMERLICHE PINA COLADA VARIATION
COCOSNUß-EISPARFAIT · MOUSSE MIT JAMAICA RUM · ANANASRAGOUT

3-GANG MENÜ (OHNE SUPPE)	48.00 €
3-GANG MENÜ (OHNE LACHS)	42.00 €
4-GANG MENÜ	53.00 €

WEINEMPFEHLUNG

2014' ER MEA CULPA VINO ROSSO
FRUCHTIG, WÜRZIG UND HERRLICH SAMTIG

0,1 L

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 COFFEE 6.00 €
