



Liebe Gäste,
diese Gerichte dienen nur als Beispiel und grobe Orientierung, unsere Karte wechselt wöchentlich!

Speisekarte

Suppe & Vorspeisen

Geschäumte Parmesansuppe mit Wildschweinschinken-Grissini	10,00 €
Aufgeschlagene Hummersuppe mit Garnele und Mango	13,00 €
Burrata mit Pfirsich, Minze und knusprigem Tiroler Schüttelbrot <i>=> vegetarisch</i>	13,50 €
Thunfischfilet (roh) mit Soja-Mirin-Sauce, Rettich, Ingwer und marinierter Ringelbete	17,00 €
Feldsalat mit Kartoffeldressing, karamellisierten Sonnenblumenkernen und Topinambur-Chips <i>=> vegetarisch</i>	11,90 €
Irische Felsenaustern auf gestoßenem Eis mit Zitrone, Himbeer-Schalotten-Vinaigrette und Chesterbrot	pro Stück 6,00 €

Hauptspeisen

Piccata vom Seeteufel mit Kürbis und Farfalle	32,00 €
Entrecôte vom australischem Weiderind mit Café de Paris Sauce, Strohkartoffeln und Wildkräutersalat	38,00 €
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit gebackener Petersilie und lauwarmen Kartoffel-Gurken-Salat	30,00 €
Gebratene Maishähnchenbrust mit Trüffelrisotto, bunten Karotten und glasierten Perlzwiebeln	29,00 €
Rosa gebratene Rehkeule mit Pfefferkirschen, Blattspinat, Pfifferlingen und Gnocchi	36,00 €

Dessert

Hafentraum im Weck Glas mit Apfel und Hibiskus	7,00 €
Zen Garden <i>Zwetschge, Schokolade, Getreide Crumble, Rauch-Erde</i>	14,00 €
Le Knack <i>Unsere Schokoladen-Variation</i>	16,00 €
Birnen-Schnitte mit Karamell, Dinkel und Walnuss-Eis	12,00 €
Rohmilchkäseauswahl vom Maître Affineur Volker Waltmann mit Feigensenf und Brot	14,50 €



Menü

Marinierter Kalbsrücken mit Limonen-Öl,
gebratenen Garnelen,
Fenchelsalat und gebackenen Kapern
15,00 €

* * *

Steinbuttfilet mit Chorizo,
Kürbis und Tamarillo
Vorspeise 19,50 €
Hauptspeise 37,00 €

* * *

Spanferkelrücken mit Rosmarinjus,
Olivencreme, Artischocke und Quinoa
30,00 €

* * *

Birnen-Schnitte mit Karamell,
Dinkel und Walnuss-Eis
12,00 €

3-Gänge-Menü (ohne Steinbuttfilet) 57,00 €
4-Gänge-Menü 70,00 €

Vegetarisches Menü

Geschmolzener Ziegenkäse
mit rotem Zwiebel-Chutney,
Radieschen und Chia Samen-Chips
14,50 €

* * *

Geschwenkte Kürbisgnocchi
mit Ahornsirup,
Salbei-Butter, und Walnüssen
19,90 €

* * *

Birnen-Schnitte mit Karamell,
Dinkel und Walnuss-Eis
12,00 €

3-Gänge-Menü 42,50 €