

**APERITIFEMPFEHLUNG**

<b>Crémant d'Alsace</b> <sup>"PFAFF"</sup>	€
Brut Blanc de Blancs AOC 0,1 L	6,9
<b>„Limoncello Spritz“</b> <sup>DESTILLERIE SENFT, RICKENBACH</sup>	
Bodensee Limoncello, Sekt, Bitter Lemon 0,15 L	7,5
<b>Limetten-Rhabarber Breeze</b> <sup>ALKOHOLFREI</sup>	
Limettenblattessenz, Rhabarbersaft, Aqua Monaco Tonic Water 0,13 L	4

**MENÜ**

**In Olivenöl konfierte Lachswürfel**

marinierte Zitrone, Radieschen, grüne Bohnen, Dill, Bulgur

**Fisch-Pho**

würzige Fischbrühe, Lachsforelle, Gemüse, Limette, Minze, Koriander

**Gegrilltes Flat Iron Rindersteak (ca. 160g)** <sup>FAIRFLEISCH</sup>

Erdnussjus, Illmenseer Quinoa mit Edamame, Erbsen & roten Zwiebeln

**Dessertvariation**

In 3 Gängen ohne Suppe 47

In 4 Gängen 55

**WEINEMPFEHLUNG**

**2017 Riesling** <sup>MAISON KUEHN, ALSACE</sup>

gereifter Riesling mit Schmelz

guter Begleiter zu Mairübchen und Strozzapreti 0,1 L 4,3

0,2 L 7,8

0,75 L 26



18. APRIL 2024

## VORSPEISEN

<b>In Olivenöl konfierte Lachswürfel</b>	€
marinierte Zitrone, Radieschen, grüne Bohnen, Dill, Bulgur	13
<b>Tatar von der Rinderhüfte</b> <small>FAIRFLEISCH</small>	
Kapern, Schalotten, Cornichons, Petersilie, Löwen Tatarsauce, Eigelb	16
<b>Carpaccio vom Mairübchen</b> <small>HOFGUT RENGOLDSHAUSEN</small>	
Grüntee-Kräuter-Dressing, Rauchmandel, Hüttenkäse, Gurke,	13
<b>Fisch-Pho</b>	
würzige Fischbrühe, Lachsforelle, Gemüse, Limette, Minze, Koriander	8
<b>Bunte Blattsalate</b>	
Burratacrème, gelbe Bete, gepickelte rote Zwiebel, geröstete Haselnüsse	12

## HAUPTGERICHTE

<b>Rosa gebratenes Lammfilet</b>	
Portweinsössle, Blattspinat, Kartoffelgratin	32
<b>Paniertes Schnitzel vom Strohschwein</b> <small>FAIRFLEISCH</small>	
Preiselbeeren, Pommes frites oder Kartoffelgratin	22,5
<b>Menühauptgang</b>	28,5
<b>Lachsforellenfilet im Galette-Mantel</b> <small>LACHSFORELLENZUCHT MAYER</small>	
Kapern-Cornichons-Schmand, bunter Gemüsesalat, Rucola	29
<b>Überlinger Strozzapreti</b> <small>ÜBERLINGER NUDELMANUFAKTUR</small>	
Radieschen, Brokkoli, Lauch, leichte Gorgonzolasauce, Bärlauchcrunch	19
<b>Luftige Kartoffelblinis</b>	
Frühlingslauch-Frischkäse, pikantes Tomaten-Bohnenragout mit Kichererbsen, Mais & Zucchini	19

## DESSERTS

<b>Yin &amp; Yang Cheesecake</b> - hell & dunkel, süß & salzig	
Cashew-Keksboden, Salzkaramell	9,5
<b>„Rhabarber Loop“</b>	
zweierlei Rhabarber, Brandteigring, Limettenmousse, gebrannte weiße Schokolade	11
<b>Kleine Crème brûlée</b> & Espresso	5,5
<b>„Affogato“</b> – Espresso doppio & 1 Kugel Vanilleeis	6
<b>Bioland-Eis &amp; Fruchtsorbets</b> <small>PEPPE GELATO</small>	
Schoko / Vanille / Waldfrucht / Zitrone	je Kugel 2,8

