

APERITIFEMPFEHLUNG

Crémant d'Alsace ^{"PFAFF"}	€
Brut Blanc de Blancs AOC 0,1 L	6,9
„Limoncello Spritz“ ^{DESTILLERIE SENFT, RICKENBACH}	
Bodensee Limoncello, Sekt, Bitter Lemon 0,15 L	7,5
Limetten-Rhabarber Breeze ^{ALKOHOLFREI}	
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) ^{FAIRFLEISCH}

Erdnussjus, Illmenseer Quinoa mit Edamame, Erbsen & roten Zwiebeln

Dessertvariation

In 3 Gängen ohne Suppe 47

In 4 Gängen 55

WEINEMPFEHLUNG

2017 Riesling ^{MAISON KUEHN, ALSACE}

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

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

HAUPTGERICHTE

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

DESSERTS

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

