



## VORSPEISEN

Gebratene Riesengarnelen mit Leaf Salat, Walnuss-Balsamico Dressing und Pinienkernen	19,50
Carpaccio vom Rinderfilet mit Zupfsalat und Grana Padano	19,50
Getrübte Petersilienwurzelschaumsuppe mit gebratener Garnele	9,50

## HAUPTGERICHTE

Steinbuttfilet in Aromen gebraten auf Tomaten-Spargelragout und Mascarponeudeln	34,00
Wiener Schnitzel vom Milchkalbsrücken mit Pommes Frites und kleinem Salat	30,00
Glasierte Maishähnchenbrust mit gebratenem grünen Spargel und Süßkartoffelpüree	27,50
Rosa gebratene Rehnuß mit Kräutersaitlingen, grünen Bohnen und Schupfnudeln	33,50
Waldpilzragout mit Gartenkräutern und Serviettenknödel	25,50
Rote Beete-Gnocchi mit Waldpilzen, Kirschtomaten und Salbeibutter	20,50

## DESSERTS

Mousse au Chocolat mit marinierten Beeren und Himbeersorbet	12,50
---	-------

## TAGES-AKTUELL AM ABEND

Wählen Sie einzelne Gänge unseres Gourmet-Halbpensions-Menüs:

Salatbuffet

Zwei Vorspeisen zur Auswahl

Zwei Suppen zur Auswahl

Vier verschiedene Hauptspeisen

Zwei Desserts zur Auswahl