

Vorspeisen

Gemischter Salat mit weißem Balsamicodressing	6,50
Carpaccio von der roten Beete Lauwarmer Oktopus, Meerrettichschaum	12,50
Carpaccio vom bayerischen Rind Trüffelvinaigrette, Rucola, Parmesanobel, schwarzer Trüffel	13,50
Geräucherte Wildschwein-Terrine mit Feldsalat Feigen, Walnusskerne, Preiselbeeren	12,00

Limmerhofsalate

Im Brick-Teig gebackener Ziegenkäse mit Honig auf knackigen Salaten, frische Früchte	14,50
Backendelstreifen auf großem gemischtem Salat weißes Balsamicodressing, Kürbiskernöl	16,50

Suppen

Kürbiscremesuppe Kürbiskernöl, geröstete Kürbischips	6,50
Tafelspitzbrühe mit Leberspätzle Gemüwestreifen, Schnittlauch	6,50
Kerbelschaumsuppe Gebratene Jakobsmuscheln	8,50

Vegetarisch

Kürbis-Ravioli an Safransauce 16,50
Parmesan, geschmorter Kürbis

Risotto mit Steinpilzen und schwarzem Trüffel 17,50
Butter, Parmesan, Kirschtomate

Fischgerichte

Gebratenes Steinbuttfilet unter einer Steinpilzkruste 22,50
Kerbelsauce, getrüffeltes Kartoffelpüree, frisches Wintergemüse

Edelfische und Jakobsmuschel 23,50
Überbacken auf einem Kräutercrepe, Hummersauce, Spinat

Fleischgerichte

Viertel 1/4 Limmerhof Ente mit Kartoffelknödel 18,00
Naturjus, Blaukraut

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken 21,50
Wildpreiselbeeren, Bratkartoffeln, Wintersalat

Rosa gebratener Kalbsrücken an Kartoffelpüree 23,50
Morchelrahmsauce, frischem Gemüse

Gebratenes Rinderfiletsteak vom Goldbeef (ca. 250g) 26,50
Schalottensauce, Kartoffelrösti, Gemüse

Rosa gebratene Hirschkalbmedaillons mit Kartoffel-Mandel-Taler 27,50
Wacholderrahmsauce, Apfelblaukraut, gebratene Pilze

Nachspeisen

Crème brûlée mit marinierten Waldbeeren 6,50

Tobleronemousse an Sauerkirschen und Vanillesauce 6,50

Frischer Obstsalat mit Zitronensorbet 7,50

Kaiserschmarrn mit Apfel-Birnen-Kompott 8,50