

Für den Start

Carpaccio vom irischem Rinderfilet 14,00
mit Balsamico & Olivenöl auf italienischem Parmesan

Tomate Mozzarella Salat 12,00
Mit Balsamico & Olivenöl

Frisch vom Feld

Kleiner gemischter Salat 7,50
mit Balsamico-Dressing nach Art des Hauses

Frühlingshafter Feldsalat 10,00
mit Apfel und Karamellisierten Zwiebel, Walnusskerne

Gemischter Salat mit panierten Champignons 13,00

Großer gemischter Salat 14,00
mit überbackenem französischem Ziegenkäse und Honig an Dressing des Hauses

Aus dem Suppentopf

Kräftige Rinderbrühe mit Einlage 6,00

Orangen-Karotten-Cremesuppe 6,00
mit Chilifäden

Pasta

Tagliatelle mit Steinpilzsauce 18,50

Feine Nudeln mit gegrilltem Octopus 19,50
an kräftiger Tomatensauce garniert

Aus dem Wasser

Gegrilltes Schwertfisch Steak	27,00
<i>Im Schiffchen mit Kartoffeln und Gemüse an Weißwein-Kräuter-Sauce</i>	
Gegrilltes Thunfisch Steak	29,00
<i>mit Ratatouille, Rucola und Kapern garniert</i>	

Vom Land

Wiener Schnitzel	28,00
<i>von der Kalbsoberschale mit wilden Preiselbeeren und Pommes frites</i>	
Lammkeule aus Neuseeland	30,00
<i>mit Kartoffelpüree und Gemüse</i>	
Irisches Rinderfilet auf Madeirasauce	40,00
<i>mit Bohnen im Speckmantel und Bratkartoffeln</i>	

Traditionelles

Käsespätzle	16,50
<i>mit Röstzwiebeln</i>	
Bayerische Fleischpflanzerl	18,00
<i>mit Kartoffelsalat</i>	

Das Beste zum Schluss

Crumble mit Vanille- und Fruchtsauce	8,00
<i>garniert mit frischen Früchten</i>	
Parfait-Trilogie <i>aus eigener Produktion</i>	10,00
<i>Schokolade, Pistazie, Frucht</i>	
Affogato	4,00