

Tageskarte

Riesengarnele & Jakobsmuschel im Curry-Tempura gebacken

Ananas-Mango-Chutney/Pflücksalat

18,-

Ziegenkäspraline in der Schüttelbrotpanade/Gemüsesalat/Pilze

17,-

„Scallopine“ vom Lachs, lauwarm

Prosecco-Traubenvinaigrette/Gemüseperlen

18,-

Rinderkraftbrühe mit Kaspreßknödel & Schmelzzwiebeln

7,50

Cappuccino vom Kürbis/Kokosmilchschaum/Tomatencrostini

8,50

Zwiebelsuppe mit Käsecroûtons überbacken

8,-

Seeteufel & Lachs /Wokgemüse/Süßkartoffelpüree/ShimejiPilze

31,-

„Veggie-Bowl“ (vegan)

Avocado vom Grill/Tomaten-Paprikasugo/GemüseCousCous/ZucchiniSpaghetti

19,-

Münchner Schnitzel vom Schweinelendchen

in der Meerrettich-Senfpanade gebacken/Speckbratkartoffeln/Salat

21,-

Hirschrücken, in Wacholderbutter rosa gebraten

Preiselbeersoße/Rotkohl/Hokkaidokürbis/MaronenGnocchi

33,-

Blutorangensorbet/Früchte/Himbeermark

13,-

Lebkuchenmousse/Baumkuchenparfait/Mascarpone-Spekulatiusschnee

Glühweinflaumen & Orangensalat

14,-

Vorspeisen / Starter

Griebenschmalz mit Brotauswahl

Lard with bread

4,-

„Burrata“

Rucola/Balsamico-RoteBeete/Pinienkerne

Burrata cheese / arugula / beetroot in balsamico / pine nuts

16,-

Carpaccio vom Rinderfilet/Parmesan/Baguette

Beef filet carpaccio / Parmesan / baguette

17,-

Hausgemachte KürbisRavioli in Salbeibutter

Parmesan/Marzanotomaten

Pumpkin ravioli in sage butter / parmesan / marzano tomatoes

14,-

(mit zwei Riesengarnelen 19,- / with two king prawns 19,-)

Pfannkuchensuppe

Pancake soup

7,-

Greizerzer-Käseschaumsuppe

TempuraGemüse

Chees soup with tempura vegetables

8,50

Hauptgerichte / Main dishes

Kross gebratenes Zanderfilet/Gamba/SafranRisotto/Gemüse
Fried zander filet and king prawns / saffron-risotto / vegetables

29,-

„Bowl“
Riesengarnelen hot & spicy / Tomatensugo/Wokgemüse
CurryReis/Pilze

King prawns hot & spicy / tomatoe sugo / stir-fried vegetables
curry rice / mushrooms

33,-

Vegetarischer KürbisRisotto
Tomaten-Paprikasalsa & Tempuragemüse
Vegetarian pumpkin risotto / tomatoes-paprika salsa / tempura-vegetables

19,-

Pute süß-scharf/Wokgemüse/BasmatiReis
Turkey sweet and hot / stir fried vegetables / basmati rice

21,-

Wiener Schnitzel vom Kalbslendecken/Röstkartoffeln/Salat
Breaded veal loin - fried in brown butter / pan fried potatoes / salad

25,-

„Tagliata Fohlenhof“
Rinderfilet am Stück kurzgebraten / Balsamico / Pilze / Rucola
Tomaten / Parmesan
Beef filet / balsamico / mushrooms / rucola / tomatoes / Parmesan
27,-

„BBQ“ vom Rinderfilet
Dips / Pfannengemüse / Steakhouse Pommes
Beef filet BBQ / dips / vegetables / french fries
29,-

von der Pute 22,-
made with turkey 22,-

Anguslendensteak
Kräuterbutter / Röstkartoffeln / Salat
Angus beef sirloin steak / herb butter / pan fried potatoes / salad
33,-

„Evergreen“
Bayerisches Rinderfiletsteak
Cognac-Pfeffersoße / Gemüsekorbchen / Kartoffelgratin
Bavarian beef fielt steak / cognac-pepper sauce / vegetables /
potatoes au gratin
45,-

Dessert

„Espuma“ von Äpfeln & Birnen

Mandelmilcheis/gebrannte Nüsse

Foam of apples and pears / almond milk ice / pan fried nuts

12,-

Karamellierter Topfenschmar'n

Zwetschgenröster

Walnusseis

**Caramelized, scrambled curd-pancake
plum compote / walnut ice cream**

12,-

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne

Vanilla ice cream with hot raspberries and whipped cream

8,50

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer.

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Gerne bereiten wir für Sie in diesem Falle eine Alternative