

Tageskarte

Rote-Beete-Carpaccio

Meerrettichschaum/geräuchertes Entenbrüstchen/Pflücksalat

17,-

„Burrata“

Blattsalate/Marzanotomaten/Röstbrot

15,-

„Escolar“

Buttermakrele vom Grill/warmer Orangen-Chicoreésalat

15,-

Rinderkraftbrühe mit Kalbsbratstrudel

7,-

Rinderkraftbrühe mit Kaspreßknödel & Schmelzzwiebeln

8,-

„Skrei“

Norwegischer Winterkabeljau/PakChoi/JasminReis/ShimejiPilze

29,-

Schottisches Lachsfilet im Sesammantel

Riesengarnele/Süßkartoffelcurry

28,-

„Cordon bleu“ *vom Schweinelendchen/Bratkartoffeln/Salat*

21,-

Lammrückenfilet im Tramezzini-Brotmantel

Portweinjús/Kohlrabistroh

MaronenGnocchi

32,-

„Milchreis“

gebackener Milchreis/AmarenaKirschen/Mandelmilcheis/MilchreisEspuma

14,-

Vorspeisen / Starters

Griebenschmalz mit Brotauswahl

Lard with bread

4,-

Ziegenkäspraline in der Schüttelbrotpanade

Gemüsesalat/Pilze

Goat chees praline

deep fried in a coat of flat spice bread / vegetables salad / mushrooms

16,50

SteinpilzRisotto/Riesengarnele/Marzanotomaten

Porcini mushroom risotto / king prawn / marzano tomatoes

17,50

Carpaccio vom Rinderfilet/Parmesan/Baguette

Beef filet carpaccio / parmesan / baguette

17,-

Blattsalat/Seezungenfilet/Gamba/ShimejiPilze

Orangenvinaigrette

Leaf salad / sole filet / gamba / shimeji mushrooms / orange-vinaigrette

19,-

Pfannkuchensuppe

Pancake soup

7,-

Strauchtomatensuppe/MozarellaEspuma/Basilikumcrostini

Vine tomato soup / mozzarella foam / basil crostini

8,-

Hauptgerichte / Main dishes

Kross gebratenes Zanderfilet/Gamba/SafranRisotto/Gemüse
Fried zander filet and king prawn / 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,-

„Veggie-Bowl“ (vegan)
Avocado vom Grill/Tomaten-Paprikasugo/GemüseCousCous
gebackene Kürbisspaghetti

Veggie-Bowl (vegan)
Grilled avocado / tomato-paprika sugo / vegetables couscous
deep fried pumpkin spaghetti
19,-

Gefüllte Zucchini/Tomaten-Paprikagemüse/Burrata/Blattsalate
Stuffed zucchini / tomato-paprika vegetables / burrata / leaf salad
19,-

Hähnchenbrust süß-scharf/Wokgemüse/BasmatiReis
Chicken breast sweet and hot / stir fried vegetables / basmati rice
21,-

Wiener Schnitzel vom Kalbslendchen/Röstkartoffeln/Salat
Breaded veal loin - fried in brown butter / pan fried potatoes / salad
25,-

Rinderfiletspitzen/Rahmschwammerl/Tagliatelle/Salat
Beef filet tips / creamy mushrooms / tagliatelle / salad

26,-

Salat mit Rinderfilet & Riesengarnelen
gebackene Avocado Sticks / Tomatenbruschetta

Salad with beef filet and king prawns
baked avocado sticks / tomato bruschetta

28,-

„Tagliata Fohlenhof“
Rinderfilet am Stück kurzgebraten/Balsamico/Pilze/Rucola
Tomaten/Parmesan

Beef filet / balsamico / mushrooms / arugula / tomatoes / parmesan

27,-

„BBQ“ vom Rinderfilet
Dips / Gemüse/SteakhousePommes
Beef filet BBQ / dips / vegetables / french fries

29,-

Anguslendensteak
Cognac-Pfeffersoße/Gemüsekorbchen/Kartoffelgratin
**Angus beef sirloin steak / cognac-pepper sauce / potatoes au gratin /
vegetables**

33,-

Bayerisches Rinderfiletsteak
Rotweinschalotten/Pfannengemüse/Parmesan-FregolaSarda
**Bavarian beef filet steak / red wine shallots / stir-fried vegetables /
parmesan fregola sarda**

46,-

Desserts

„Espuma“

von Amarenakirschen & Williamsbirnen

Mandelmilcheis/gebrannte Nüsse

Foam of amarena cherries and pears / almond milk ice / pan fried nuts

12,-

Blutorangen- & Yuzu Sorbet

Früchte/Himbeermark

Blood orange and yuzo sherbet / fruits / raspberry mash

13,-

Karamellisierte Topfenschmar'n

Apfel-Birnen-Kompott/Walnusseis

Caramelized, scrambled curd-pancake
apple and pears 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