

Tageskarte

Pflücksalat
Seezungenfilet/Gamba
18,-

Rinderkraftbrühe mit Kalbsbratstrudel
7,-

Petersilienschaumsuppe mit TempuraGarnele
8,50

„Skrei“
Norwegischer Winterkabeljau/PakChoi/ShimejiPilze/JasminReis
29,-

Schottisches Lachsfilet
Paprikasalsa/hausgemachte Tagliatelle/Brokkoli
28,-

Salat mit gebratenen Putenbruststreifen „Teriyaki“
Champignons/Tomatenbruschetta
19,50

„Münchner Schnitzel“ vom Schweinelendchen
in der Meerrettich-Senfpanade/Speckbratkartoffeln/Salat
21,-

Anguslendensteak mit Speck/Zwiebeln & Käse überbacken
Rösti/Blattsalate
33,-

Mandelmilcheis im Biscuitmantel gebacken
MilchkaffeeEspuma/Früchte
14,-

Vorspeisen / Starters

Griebenschmalz mit Brotauswahl

Lard with bread

4,-

Rote-Beete-Carpaccio

Meerrettichschaum/geräuchertes Entenbrüstchen/Pflücksalat

Beetroot carpaccio / horseradish foam / smoked duck breast / lettuce

17,-

„Burrata“

Rucola/Tomaten/Röstbrot

Burrata / tomatoes / roasted bread

15,-

SteinpilzRisotto/Riesengarnelen/Marzanotomaten

Porcini mushroom risotto / king prawn / marzano tomatoes

17,50

Carpaccio vom Rinderfilet/Parmesan/Baguette

Beef filet carpaccio / parmesan / baguette

17,-

Pfannkuchensuppe

Pancake soup

7,-

Rinderkraftbrühe mit Kaspreßknödel & Schmelzzwiebeln

Consommé with cheese-bread dumpling / melted onions

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,-

Vegetarische Gemüse-Focaccia/Kräuterquark/Blattsalate

Vegetarian Focaccia with vegetables / herb curd / lettuce

18,50

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,-

*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 / Steakhouse Pommes*
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
Balsamicoreduktion / Pfannengemüse / Parmesan-Fregola Sarda*
**Bavarian beef filet steak / balsamico-sauce / 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