

Tageskarte

„Vitello tonnato“

Rosa gebratenes Kalbsfilet/geräucherter Thunfisch/KapernChips
19,-

Lauwarmes Kartoffelcarpaccio & Sommertrüffel
18,-

Frischkäse-Trüffelrisotto
Loup de mer/Pastinakenstroh
19,-

Greizerzer-Käseschaumsuppe/gebackenes Tempuragemüse
9,-

Rinderkraftbrühe/Kaspreßknödel/Schmelzzwiebeln
8,-

Schottisches Lachsfilet
Süßkartoffelpüree/ShimejiPilze/Gemüse
29,-

Salat
Putenbrust in der Curry-Pankopanade gebacken/Avocado/Joghurtdressing
19,-

Bayerisches Rinderfilet & Steinpilze
Portweinjús
Parmesan-FregolaSarda/Pfannengemüse
48,-

Palatschinken/Marille/Vanilleeis
13,-

Vorspeisen / Starters

Griebenschmalz mit Brotauswahl

Lard with bread

4,-

„Burrata“

Rucola/Balsamico-Rote Beete/Pinienkerne

Burrata / arugula / balsamic beetroot/ pine nuts

17,-

Carpaccio vom Rinderfilet/Parmesan/Baguette

Beef filet carpaccio / parmesan / baguette

18,-

Hausgemachte Tagliatelle

Steinpilze/Gamba/Pecorino/Tomate

Homemade tagliatelle/porcini mushrooms/gamba/pecorino/tomato

19,-

Pfannkuchensuppe

Pancake soup

7,-

Cappuccino vom Kürbis/Kokosmilchschaum

Pumpkin cappuccino / coconut milk foam

9,-

Hauptgerichte / Main dishes

Kross gebratenes Zanderfilet/Gamba/SafranRisotto/Gemüse
Fried zander filet and king prawn / saffron-risotto / vegetables
29,-

„Gamba-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 ZucchiniSpaghetti
Veggie-Bowl (vegan)
Grilled avocado / tomato-paprika sugo / vegetables couscous
deep fried zucchini-spaghetti
19,-

Putenbrust süß-scharf/Wokgemüse/BasmatiReis
Turkey breast 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 / arugula / tomatoes / parmesan
28,-

„BBQ“ vom Rinderfilet/Dips /Gemüse/SteakhousePommes
Beef filet BBQ / dips / vegetables / french fries
31,-

Rosa gebratener Hirschrücken
Preiselbeerjus/Ricottagnocchi/ Apfel-Rotkohl/ Hokaidokürbis
Pink roasted saddle of venison / cranberry jus / ricotta gnocchi
apple-red cabbage / hokaido pumpkin
33,-

Anguslendensteak
Kräuterbutter/Röstkartoffeln/Salat
Angus beef sirloin steak / herb butter / pan fried potatoes / salad
34,-

Bayerisches Rinderfiletsteak
Cognac-Pfeffersoße/Gemüsekorbchen/ Kartoffelgratin
Bavarian beef filet steak / cognac-pepper sauce / potatoes au gratin
vegetables
46,-

Dessert

Gebratene Ananas/Mandelmilcheis/Pina-Colada-Espuma

Fried pineapple / almond milk ice cream / pina colada espuma

13,-

Blutorangen- & Yuzusorbet

Fruchtsalat/Himbeermark

Blood orange and Yuzo sherbet / fruit salad / raspberry pulp

14,-

Karamellisierte Topfenschmar'n

Zwetschgenröster/Walnusseis

Caramelized, scrambled curd-pancake
plums roaster / walnut ice cream

13,-

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne

Vanilla ice cream with hot raspberries and whipped cream

8,50

Variation vom Käse

Feigen-Walnußchutney/Brot/ligurische Oliven

Variation of cheese / walnut-figs chutney / bread / ligurian olives

15,-

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