

## VORSPEISEN

**IBERICO  
SCHWEINEFILET**  
Senf | Bohnenkraut | Aprikose

16,-

**MAKRELE**  
Buttermilch | Traube |  
Granny Smith | Sauerampfer

16,-

**SALAT**   
Kürbis | Steinpilze | Linsen

9,-  
groß: 16,-

**ROTE BEETE CARPACCIO**   
Perlzwiebel | schwarze Walnuss | Apfel

13,-

## SUPPE

**CONSOMMÉ**  
2erlei Ravioli | Steinpilz | Wurzelgemüse

12,-

**MEERRETTICHCREME**  
Croûton | rote Beete | Dill | Forelle

9,-

## ZWISCHENGANG

**GEGRILLTE JAKOBSMUSCHELN**  
Kürbis | Ingwer | Kaffee

21,-

**TAGLIATELLE**   
Steinpilze | Lauch | Tomate | Parmesan

15,-

**TOPINAMBUR**   
Steinpilz | Beete | Mandel

14,-  
groß: 22,-

 = VEGAN  
 = VEGETARISCH

# HAUPTGERICHTE

## LAMM AUS BAYERN

Hüfte & Schulter

Karotte | Ingwer | Creme Fraiche | Bimi | Pistazie | Cous Cous

29,-

## SCHWARZFEDERHUHNBRUST

„Label Rouge“

(Freilandhaltung mit viel Auslauf & Platz)

Kerbel | Kohlrabi | Steinpilze | Risotto

23,-

## HEILBUTT

Yuzu-Sake | Kürbis | Junglauch | Koriander

28,-

## WIENER SCHNITZEL

vom Kalbsrücken

Petersilienkartoffeln | Zitrone | Preiselbeeren

24,-

## TAGLIATELLE

Steinpilze | Lauch | Tomate | Parmesan

21,-

## PRESA IBERICO & PULPO

Paprika | Chorizzo | Kartoffel

26,-

 = VEGETARISCH

# DESSERTS

## MILCHSCHOKOLADE

Pistazie | Kirsche | Rotwein

11,-

## MARONE

Traube | Nussbutter | Vanille

11,-

## HAUSGEMACHTES EIS / SORBET

je Kugel

3,-

**EIS:**

Vanille, Schokolade, Joghurt, Tonkabohne, Olivenöl

## SORBETS

Cassis, Maracuja, Mandarine, Apfel, Quitte,  
Mango, Basilikum, Zitrone, Erdb

eer

Bei Unverträglichkeiten oder Fragen zu Allergenen bzw. Zusatzstoffen,  
wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.