

## Aperitif

» Hauscocktail „Aràngiu“

Rieslingsekt mit Orangenlikör

ODER

0,1

5,00 €

Winzer-Rieslingsekt aus der Pfalz

## Vorspeisen, Flammkuchen, Vegetarisches

Kürbis-Kokossuppe, geröstete Kerne vegetarisch

11,00 €

Langustinen-Schaumsuppe

12,50 €

Hausgesmokter Stremel-Lachs, warmer Kartoffelsalat

Vorspeise

16,00 €

Carpaccio vom Angusrind, Parmesan, Oliven

Vorspeise

15,00 €

Ziegenfrischkäse mit Honig auf bunten Linsen

Vorspeise vegetarisch

14,00 €

Flammkuchen »Nordsee

Crème Fraîche, Garnelen, Blattspinat, kleine Gemüse

dazu Salat

19,90 €

23,90 €

Flammkuchen »Mediterran

Tomaten, Büffel-Mozzarella, Taggiasche-Oliven

vegetarisch dazu Salat

18,50 €

22,50 €

Risotto mit Waldpilzen, bunter Salat

vegetarisch

22,50 €

Knackiger Salat »bunte Salate, Sprossen, geröstete

Kerne, Croutons, Parmesan, Baguette

Vorspeise

14,00 €

vegetarisch

große Portion

18,50 €

Einige Speisen können Allergene enthalten, wir geben Auskunft!

## Weinempfehlung

2020 Cabriz Rosé Colheita Seleccionada

Dao, Portugal, saftig, aromatisch, trocken

Glas / 0,2 l 7,50 Flasche 28,00 €

## Speisenauswahl

Salatbouquet Fisch » bunte Salate, gebratene Fische,  
Croutons, Oliven, hausgebackenes Baguette 21,50 €

Zander-Filet gebraten  
Mandelbutter, Gemüsebouquet, Kartoffel-Gratin 25,00 €

Gegrillte Fische  
Drei Fische und Garnele, Trüffelbutter, Duftreis, Salat 27,00 €

Thai-Curry vom Maishähnchen  
Kokosmilch, Ingwer, kleine Gemüse, Duftreis 22,00 €

Allgäuer Lendchen  
Schweinefilet, Käsespätzle, Rahmpilze, Salat 22,50 €

Rib-Eye-Steak vom Angusrind  
gegrillt, Meerrettich-Schaum, Kartoffel-Gratin, Salat 27,50 €

Geschmorte Kalbsbäckchen  
in eigener Soße, Waldpilz-Risotto, Gemüse 26,50 €

## Dessert

Mousse au Chocolat 10,50 €

Vanille-Zimt-Parfait, Quitten-Kompott 10,50 €

Crème Brûlée 10,50 €

Affogato » die Eiskugel im Espresso 6,50 €

.....und hausgemachte Eisvariationen.....