

Tageskarte

scharfe Thaisuppe 5,80 €
mit Gemüse, Reis und gebackenen Wan-Tan mit Hühnerfleisch

Kaninchen-Terrine 7,80 €
dazu mariniertes Pflücksalat mit gebackenen Kartoffelwürfel
und Pflaumen-Chutney

Ziegenfrischkäsetaler 7,80 €
im Parmaschinkenmantel gebraten auf mariniertem Feldsalat
dazu Weintrauben und Baguette

marinierter Feldsalat 7,80 €
dazu Räucherfischtatar mit Äpfeln und Zwiebeln und Rösti

Aperitif

Lillet Roseberry 4,80 €
Lillet Rose, Wild Berry (Schweppes)

Prosecco mit Aperol ^{1,10} 0,1 l 3,30 €

Sprizino 4,80 €

Hugo 4,80 €

Crodino alkoholfreier Aperitif ^{1,10} 2,60 €

mediterraner Fischteller 21,80 €
Loup de Mer Filet, kleines Lachssteak, Garnelenspieß
und kleines Calamaresteak dazu italienischer Salat mit Datteltomaten,
Mozzarella und Baguette

gebratenes Doradenfilet 15,80 €
auf Tomatengemüse dazu Zucchini-Ricottapraline

Seezunge 16,80 €
an der Gräte gebraten dazu Zitronen-Kapernbutter, Salzkartoffeln
und kleiner Blattsalat

Skreifilet (Winterkabeljau) 17,80 €
auf französischer Weinrahmsoße dazu knusprige Rote Beete Pflanzerl
und mariniertes Feldsalat mit Apfel und Rote Beete Würfel

Entenbrustfilet „rosa gebraten	15,80 €
asiatisch auf würzigem Wokgemüse in Sojasoße dazu Reis	
Bauernspieß	16,80 €
Medaillons von Pute, Rind und Schwein und würzigem Würstl auf Bohnengemüse in Specksoße dazu Salzkartoffeln	
rosa gebratener Hirschrücken	21,80 €
auf Rotwein-Preiselbeersoße dazu Nudeltaschen aus Kartoffelteig mit Steinpilzfüllung mit gebratenen Schwammerl, Rosenkohl und kleinem Blattsalat	
geschmorte Rinderwürfel	12,80 €
in Zwiebel-Rotweinssoße dazu grüne Tagliatelle und kleiner Blattsalat	
Medaillons aus der Lammsteakhüfte	15,80 €
auf mediterraner Lammssoße mit Rosmarin, Oliven und Tomaten dazu Kartoffelgratin und kleiner Blattsalat	
Hühnerschnitzel	13,80 €
im Kürbiskernmantel gebacken auf Birnen-Lauchgemüse dazu Kartoffelpüree	
Maishähnchenbrust	14,80 €
auf Madeirasoße dazu Zapfenkroketten und kleiner Karotten-Pastinakenauflauf mit Nüssen	

Winterkarte

Glühwein	3,-- €
Weißer Glühwein	3,-- €
Blutorangenpunsch	3,-- €
Alkoholfrei	
Weihnachtsschokolade	4,80 €
Heiße Schokolade mit 2 cl Zimtlikör und Sahne	

Apfel-Zimtmousse	4,80 €
dazu marinierte Beeren	
hausgemachter warmer American-Cheesecake	5,80 €
dazu marinierte Beeren und 1 Kugel Vanille Eis	
Eierlikörmousse	4,80 €
dazu marinierte Beeren	