

**Menu du Chef 42,50 €**  
**2 Gänge zur freien Wahl**

---

**Vorspeisen**

Vitello Tonnato mit Thunfischeis  
16,90 €

Wildkräutersalat mit gerauchter Forelle und gegrilltem Kürbis  
14,90 €

Carpaccio vom Charolais Rind mit eingelegten Champignons  
21,00 €

Tatar „Handgeschnitten“ mit Landei und Röstbrotchip  
21,00 €

**Suppen**

Schaumsuppe vom Hummer mit Blätterteig  
12,90 €

Essenz vom Milchkalb mit Basilikumnocken  
12,90 €

**Special**

Nudelfleckerl mit Ragout von der Kalbsbacke und Pesto  
12,90 €

## Hauptgänge

Hausgemachte Muschelpasta mit Gemüse,  
Taleggio und Perigord Trüffel  
klein 21,50 €  
groß 27,50 €

Brust der Barbarie Ente in Sesam,  
Kartoffelkrapfen und Bohnenragout  
32,50 €

Kalbsfilet an Steinpilzcreme,  
Senf - Quarknocken und wilder Brokkoli  
32,50 €

Hirschrücken mit Vollkornkruste,  
Herzoginkartoffeln und gegrillter Kürbis  
32,50 €

Schwarzer Heilbutt auf Belugalinsen,  
grüner Spargel und Austernschaum  
32,50 €

Hanging Tender (Nierenzapfen) im Panko-Mantel  
mit Kichererbsenpüree und Ofentomate  
32,50 €

## Dessert

Hausgemachtes Eis und Sorbet

5.5

Crema catalana „Geflämmt“ mit Marzipaneis

12.9

Frisch gebackener Apfelstrudel mit Rum-Rosineneis

12.9

Gries – Mandeltörtchen mit weißer Schokolade

12.9

Affogato al Caffè

8.5