

Wochenkarte

Vorspeisen

Ziegenkäse Creme brûlée	13,50 €
mit Quittenragout	
Tatar vom Ikarimilachs	14,50 €
mit Kartoffelrösti und Meerrettich	
Carpaccio vom geschortem Kalbsherz	15,50 €
mit Schalottenvinaigrette und Entenstopflebereis	
Erbсенcremesuppe	9,50 €
mit gebratener Garnele	

Hauptgerichte

Gebratenes Kalbskotelett	24,50 €
auf Kartoffel-Steinpilzgröstl	
Gebratenes Filet vom wilden Heilbutt	25,50 €
auf Parmesanrisotto und Tomaten-Kapernbutter	
Hirschkarree	27,50 €
auf Pastinackepüree und Steinpilzravioli	

Dessert

Gratinierte Topfenpalatschinken	9,50 €
mit Schmorapfel-Marzipaneis	
Variation von hausgemachten Sorbets	8,50 €