

Vorspeisen

Tatar vom Charolais-Filet / Frühlingskräutersalat	€ 19,--
Ceviche vom Saibling	€ 18,--

Suppen

Gazpacho / Garnele	€ 18,--
Kräuterrahmsuppe	€ 15,--
Geißleinessenz	€ 15,--

Zwischengerichte

Stopfleber gebraten / Beeren	€ 21,--
Pfifferlinge in Rahm oder natur / Kräuterpfannkuchen	€ 18,--

Hauptgerichte

Junges Geißlein / Lauch / Bärlauchpürée	€ 32,--
Rehkeule / Preiselbeeren / Kohlrabi / Spätzle	€ 28,--
Großer Sommersalat / Rinderfilet / Pfifferlinge	€ 28,--
Krautwickel von Poularde und Entenleber / Kartoffelstampf	€ 29,--
Filet vom Saibling / Zitrusfrüchte / Spinat / Gnocchi	€ 28,--

Für 2 Personen am Tisch tranchiert

Lamm- oder Rinderrücken / gebratenes Gemüse Kartoffelgratin <u>oder</u> Rosmarinkartoffeln	pro Person € 36,--
Rehrücken / Pfifferlinge / Spätzle	pro Person € 36,--

Feines Danach

Rohmilchkäse / Nussbrot	ab € 15,--
Sommersorbets	€ 14,--
Fortunato Schokoladentarte / Minzsorbet	€ 16,--
Beerensalat / Lavendeleis	€ 15,--
Holunderparfait / Erdbeer-Rhabarber-Kompott	€ 15,--

Sehr verehrte Gäste,

in unseren Gerichten sind zum Teil die gängigsten Allergene verarbeitet. Eine detaillierte Liste ist über unsere Servicemitarbeiter zu erhalten. Bei Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte direkt an.