

# ABENDS À LA CARTE

## VORSPEISEN

**kräftige Rindssuppe** mit Wurzelgemüse

*Frittaten oder Milzschnitte 6.8*

*Kaspressknödel 7.5*

### **Bouillabaisse**

*Grießknödel | Saibling | Jakobsmuschel | Fenchel*

**19**

### **Beef Tatar vom Hochlandrind**

*Liebstöckel | Wachtelei | eingelegte Waldpilze | Paprikasorbet*

**22 groß 28**

### **Kalbsrahmbeuschel**

*Kräuterknödel | Wachtelei | gebackene Weinbergschnecken*

**22**

## HAUPTGERICHTE

### **geröstete Kalbsleber**

*Kartoffelpüree | Vogelbeeren | Röstzwiebel*

**25**

### **Osso Bucco vom Milchkalb**

*Sellerie | Kräuterpolenta | Gremolata*

**35**

### **Dry – Age Rib Eye Steak (ca. 250g)**

*Kartoffel – Lauch – Gratin | grüner Paprika | Dashi*

**58**

### **Tagesfang in Buchweizen gebraten**

*Eierschwammerlrisotto | Sauce Beurre blanc | Radieschen | Salatherz*

**31**

## VEGETARISCHE GERICHTE

### **hausgemachte Tagliatelle**

*getrocknete Tomaten | Wildkräuter*

**18**

**mit Saibling 27**

### **Eierschwammerlgulasch**

*Wachtelei | Kräuterknödel*

**25**

## DESSERTS

### **Schokoladen - Creme Brulée**

*mit hausgemachtem Sorbet*

**11**

### **Topfenknödel mit Marillenröster**

**12**

### **Mohn – Kokos - Mangoschnitte**

*mit hausgemachtem Sorbet*

**11**