

Vorspeisen

Beeftatar mit Kartoffelaioli, Baby Leaf,

Kapern und Knoblauchbrot

16,50 Euro

Schwarz geräucherter Thunfisch mit Wakame-Algensalat,

Sesamvinaigrette und Ingwermayo

16,50 Euro

Suppen & Zwischengang

Kokos-Curryschaumsuppe mit Garnelenspieß

10,50 Euro

Hausgemachte Tagliatelle mit Artischocken-Tomaten-Oliven-Ragout und Parmesanschaum

10,50 Euro

Vegetarisch

Kürbisgnocchi mit Ziegenkäse gratiniert, Kürbisgemüse und Holunderbeeren

18,50 Euro

Fischgerichte

Kabeljaufilet auf der Haut gebraten mit Shrimps-Beurre Blanc und Kartoffel-Lauchpüree

27,50 Euro

Adlerfischfilet gebraten mit Tomaten-Artischocken-Oliven-Gemüse und Parmesanschaum

26,00 Euro

Fleischgerichte

Filet vom Angusrind „Rosini“ mit Stopfleber und Trüffel, Kartoffelpüree und Blattspinat
38,50 Euro

Lammnüsschen vom Gutshof Polting mit leichter Knoblauchjus,
Kartoffelgratin und Bohnencassoulet
25,50 Euro

Zweierlei Kalb (Rücken und Bries) mit Holunderjus, Kürbisgnocchi und -gemüse
31,50 Euro

Bunte Salatkomposition mit:

- Croutons und Körnern 9,50 Euro
- Gebratene Maishähnchenbrust 18,50 Euro
- Hausgemachte Gemüsefrühlingsrollen 16,50 Euro
- Lende vom Angusrind mit Portweinjus 22,50 Euro
- Seawater Garnelen in Aromaten gebraten 5 Stück 19,50 Euro

7 Stück 23,00 Euro

Wahlweise mit Thousand-Island-Dressing, Limetten-Dressing oder Melonen-Dressing

Dessert

Schokoladenmousse mit Erdnusscreme und Cassissorbet
Euro 10,50

Apfelstrudel-Parfait mit Nougatsauce und Krokant
Euro 10,50

Käseauswahl von der Bio-Käserei Wohlfahrt (Oberpfalz) mit Trauben und Nüssen
Euro 12,50

Da wir eine Kreuzkontamination in der Küche nicht ausschließen können, erklären wir, dass jedes Gericht Spuren von Eiern, Milchprodukten, Krebstieren, Gluten, Nüssen, Soja, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Lupinen, Weichtieren und Sulfit enthalten kann.
Wenn Sie von Allergien betroffen sind, beraten wir Sie gerne individuell und sachgerecht.