

TAGESEMPFEHLUNG

Gebratene Biogänseleber Petersilienwurzelpüree – Apfeltartar – Holunderbeerensülze	22,00 Euro
Zweierlei vom Thunfisch Algen-Sesamsalat – Soja – Wasabi – eingelegter Ingwer	17,00 Euro
Bärlauchcremesuppe sautierte Garnele	9,00 Euro
Risotto grüne und weiße Spargeln – roher Thunfisch	15,00 Euro
Hausgemachte Schlutzkrapfen Parmesan – braune Butter – Schnittlauch	14,00 Euro
Stangenspargel Bozner Sauce – Petersilienkartoffeln gekochter Landschinken ODER gebratenes Kalbsfilet	19,00 Euro 28,00 Euro
Zwiebelrostbraten vom Black Angus Rind gebackener Zwiebel – Kartoffelpüree – Tomate	26,00 Euro
Rosa gebratene Entenbrust Honig-Sesam – Apfelrotkraut – Kartoffelstrudel	24,00 Euro
Gebratener Bachsaibling Kartoffel-Gemüsegröstel – Kresseschaum	21,00 Euro
Topfenknödel Zimt-Bröselbutter – Rhabarber-Erdbeerragout – Vanilleeis	11,00 Euro
Passionsfruchttörtchen Nougat – Himbeere	11,00 Euro