

Vorneweg:

Paté vom Saibling ¼ Krustenbrot vom Grimminger	5,90
Gemischte Oliven Kräuter	4,50
Spargelsuppe Tramezzino-Schinken-Röllchen Creme Fraiche Kerbel	8,90
Pure's Mezze: Salat von Billesberger Linsen gegrillte Artischocken mariniertes Schafskäse Hummus	13,90
Burrata zweierlei Birnen schwarze Walnüsse Rucola	12,90
Ceviche von Wildfang-Buntbarsch grüner Spargel Ananas Granatapfel Zwiebel Koriander	14,90
Oktopus Staudensellerie schwarze Oliven eingelegte Gurken Tomaten-Vinaigrette Pinienkerne	15,90
Carpaccio vom Weiderind Spargelsalat Himbeer-Vinaigrette gebeiztes Eigelb	15,90
Frühlingssalat Ingwerdressing Avocado Mango gerösteter Sesam	11,90
mit gegrillten Red Tiger Wildfang-Garnelen	20,90

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien fragen Sie bitte nach unserer Allergen-Karte

Alle Preise in Euro, inkl. Bedienungsgeld und 19% MwSt.

Hauptsächlich:

Tagliatelle Salsiccia Bolognese Auberginen Parmesan	13,90
Ravioli mit Erbsen-Minz-Füllung sautierter Schrobenhausener Spargel Vervene-Schaum Mandeln	16,90
Risotto frische Morcheln Sherry Lauch Raschiera	19,90
mit Tagliata vom Weiderind	25,90
Königsseer Saiblingsfilet Spargel-Rhabarber-Cassoulet Buchweizen-Crunch	24,90
Wildfang Seeteufel zweierlei von der Erbse confierte Vanille-Tomaten	27,90
Maispoularde im Panko-Mantel orientalischer Bulgur Rosinen Cashewkerne Limetten-Creme Fraiche	21,90
Flanksteak vom Weiderind (300g) Kartoffelecken Rauchpaprika-Aioli Babyleafsalat	26,90
Medaillons vom Kalbsfilet grüner Schrobenhausener Spargel Kartoffel-Tarte Sauce Bernaise	32,90

Hinterher:

Fichtensprossen Crème Brûlée zweierlei von der Himbeere	7,90
Rhabarber-Mandel-Frangipane Erdbeer-Sorbet	7,90
Zweierlei Sorbets	7,50
Käsevariation vom Brett Chutney Früchtebrot-Chips	
4 Sorten	11,50
6 Sorten	15,50

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien fragen Sie bitte nach unserer Allergen-Karte

Alle Preise in Euro, inkl. Bedienungsgeld und 19% MwSt.