

Vorspeisen / Starters

**Jahreszeitlicher Salat mit gerösteten Pinienkernen,
Croutons und Balsamicodressing**

Seasonal salad with roasted pine nuts, croutons and balsamic dressing

5,80 €

**Hausgebeizter Fjordlachs mit zweierlei Senf,
Dillspitzen und Meersalz,
Apfel-Avokadocreme, Wildkräutersalat und Brioche**

Home pickled salmon served with two mustards,
dill and sea salt, apple-avocado cream, herb salad and brioche

12,80 €

**Kalbscarpaccio mit Traubenkernöl, Spargel
und gehobelten Manchego**

Carpaccio of veal with grape seed oil, green asparagus and
chopped Manchego-cheese

14,50 €

Suppen / Soups

Kraftbrühe von Baumpilzen mit Bärlauchravioli

Consommé of oyster mushrooms with wild garlic ravioli

5,50 €

**Legiertes Süppchen von Zitronen und Buttermilch
mit Kaisergranat**

Velouté soup of citrus and buttermilk with langoustine

6,50 €

Rahmsüppchen von Liebstöckel mit Tafelspitz-Croustini

Lovage cream soup with beef croustini

5,90 €



Vegetarisch / Vegetarian

**Gebackene Frühlingsrolle gefüllt mit Bulgur, Tofu und Minze
auf Süsskartoffelpüree mit Kokosmilch und Zuckerschoten,
Feigenjoghurt**

Fried spring roll with bulgur, tofu and mint leaves on mashed sweet potato with
coconut milk and snow peas, fig yoghurt
14,90 €

**Gefüllte Fagotini mit Mozzarella und Rucola in Antiboise Sauce
mit Spaghetti von zweierlei Zucchini**

Pasta-Fagotini filled with mozzarella and rucola salad with a French tomato sauce,
served with stripes of zucchini
14,90 €

Hauptgerichte / Main Dish Fisch / Fish

**Gebratene Tranche vom weißen Heilbutt
mit Papaya-Basilikum-Relisch, jungen Zuckerschoten und Sepianudeln**

Roasted halibut served with relish of papaya and basil, snow peas
and black sepia noodles
26,50 €

**Gebratenes Zanderfilet mit Pancetta auf warmer Blumenkohlremoulade,
mit Gurkensalat und Bamberger Hörnchen**

Roasted filet of pike perch with Italian bacon on warm cauliflower sauce,
cucumber salad and Bamberg-style potatoes
21,50 €



Hauptgerichte / Main Dish **Fleisch / Meat**

**Gespickte Maispouardenbrust mit Chorizowurst auf Sellerie-Kartoffelpüree,
mit Strauchtomten und Ziegenkäsesoufflé**

Larded corn poulard breast with chorizo sausage served on puree of celery and potato,
vine tomatoes and a warm cup cake of goat cheese

17,90 €

**Filet vom Parmaschwein mit Pesto im Tramezzinimantel gebraten
auf Letschogemüse, Gnocchi**

Pan fried pork filet from Parma with pesto and suited in Italian white bread
on letscho vegetables and gnocchi

18,90 €

**Irishes Lammkarree auf Safranrisotto mit gegrillter Paprika
und Vanille-Knoblauchjus**

Irish rack of lamb with saffron risotto and grilled sweet pepper, garlic vanilla sauce

24,90 €

**Simmentaler Ochsenrücken mit Karamell von Szechuanpfeffer und Fenchel,
Maisplätzchen und gemischter Salat**

Simmental-style sirloin steak served with caramel of Szechuan pepper and fennel,
sweet corn medallions and tossed salad

29,80 €



Dessert

**Spanischer Frischkäsetarte mit Himbeersauce
und Macadamianuss-Cremeeis**

Spanish cream cheesecake served with raspberry sauce
and macadamia-nut ice cream

8,50 €

**Gratinierte Saisonfrüchte mit Malagaweinschaum, Basilikumsorbet
und Cantuccinigeback**

gratinated seasonal fruits with Malaga espuma, basil sorbet
and Italian sweet bread

9,50 €

**Vanilleeis mit
heißen Himbeeren und Sahnehaube**

Vanilla ice cream
with warm raspberries and whipped cream

oder
or

heißen Schattenmorellen und Sahnehaube

warm morels and whipped cream

oder
or

warmer Schokoladensauce und Sahnehaube mit Krokant

warm chocolate sauce and whipped cream with brittle

7,80 €

**Internationale Käseauswahl mit
verschiedenen Senf-Marmeladen**

International cheese assortment
with different mustard jams

12,80 €

