

Abendkarte

Menü

gebeizte Jacobsmuscheln mit Gurken-Gelee	16,00 €
gebratene Wachtelbrüstchen mit Sellerie-Püree und Bacon	15,00 €
Kaninchenfilet und Riesengarnele im Tramezzinimantel mit Babyspinat und bunten Tomaten	29,00 €
Ananas-Tarte mit Kokos-panna-cotta	13,00 €
Menüpreis:	69,00 €

Vorspeisen

Gazpacho mit Riesengarnele	9,50 €
Tatar vom bayerischen Weidekalb mit Thunfischcreme und Kapern-Crunch	16,00 €
Seeteufel-Carpaccio mit Seealge, gebratene Melone und Limetten-crème-fraîche	17,00 €
Vorspeisenteller "Lustküche"	18,00 €

vegetarisch, hausgemachte Pasta & mehr

grüner Spargel-Chili-Risotto mit gegrilltem Thunfisch	Vorspeise 17,00 €
	Hauptgang 30,00 €
Orecchiette mit Paprika-Sugo, Artischocke und Lamm-Koteletts	Vorspeise 16,00 €
	Hauptgang 30,00 €
Ofen-Süßkartoffel mit Curry-Schmand, Shitakepilzen, Zuckerschoten und Quinoa-Bällchen	Vorspeise 10,00 €
	Hauptgang 19,00 €

Hauptgänge

bayerisches Jungbullen-Filet mit Rotwein-Risotto, geschmorten Trauben und Taleggio-Sauce	32,00 €
Barbarie-Entenbrust mit Reisblatt-Rolle, Sesam-Chinakohl und Thaicurry-Sauce	28,00 €
gegrillte Leber vom Milchkalb mit Pfifferlingen, Kartoffel-Zwiebel-Püree und Balsamico-Sauce	29,00 €
Filet vom Seesaibling mit Erbsen-Creme, Zuckerschoten und Kartoffel-Krapfen	27,00 €

Dessert & Käse

Kirsch-Schokoladen-mille-feuille mit Tonkabohnen-Eis	13,00 €
Zitronen-Frischkäse-Pfeffer-Eis mit Holunderblüten-Gelee und marinierten Erdbeeren	11,00 €
dreierlei Mozzarella mit Tomaten und Basilikum-Pesto	13,00 €