

# Abendkarte

## Menü

gebratene Jacobsmuscheln mit Salsiccia und Apfel-Staudensellerie-Salat	16,00 €
geschmorte Bäckchen vom schwäbischen Landschwein mit buntem Bohnen-Ragout und Bacon	13,00 €
im Rotweinsud pochiertes bayerisches Jungbullenfilet mit getrüffeltem Kartoffelstrudel, Petersilienwurzel und Wildkräutersauce	33,00 €
Bananen-Parfait mit Vollmilchschokoladen-Ingwer-Mousse und Passionsfrucht	13,00 €
Menüpreis:	71,00 €

## Vorspeisen

Erbsen-Schaumsüppchen mit Rauchforellen-Nockerl	9,50 €
Knusper-Riesengarnelen mit Sesam-Seealgen und Avocado	17,00 €
Karotten-Chili-Panna-cotta im Glas mit Karotten-Chips und griechischem Joghurt	9,00 €
Vorspeisenteller "Lustküche"	18,00 €

## vegetarisch, hausgemachte Pasta & mehr

Spinat-Gnocchi mit Tomaten-Pesto und Ziegenkäse	Vorspeise 12,00 € Hauptgang 23,00 €
Senf Gurken-Risotto mit Rauch-Aal	Vorspeise 15,00 € Hauptgang 28,00 €
gefüllte Couscous-Tomate mit Parmesan-Blinis und Fetakäse	Vorspeise 9,50 € Hauptgang 19,00 €

## Hauptgänge

geschmortes Bäckchen vom bayerischen Milchkalb mit Portwein-Schokoladen-Sauce, Semmelknödel-Soufflé und Topinambur	27,00 €
gebratene Barbarie-Entenbrust mit Koriander-Jasminreis und Shitakepilz-Zuckerschoten-Gemüse	28,00 €
rosa gebratene Lammhüfte mit Polenta-Mozzarella-Bällchen und buntem Schmorgemüse	29,00 €
Zanderfilet vom Grill mit zweierlei Rote Beete, Erbsen-Kartoffel-Püree und leichter Senfsauce	29,00 €

## Dessert & Käse

Cocos-Crème-brûlée mit Ananas-Sorbet und Mango-Ragout	10,00 €
Rohmilchkäse-Auswahl mit Feigen-Senf	13,00 €
Dessertvariation "Lustküche"	18,00 €