

# Abendkarte

## Menü

Schrobenhausener Spargelsalat "Asia-Style" mit gebackener Avocado und Wasabi-Crunch	12,00 €
gebratene Jacobsmuscheln mit Zitronenpolenta und Zuckerschoten	16,00 €
bayerischer Kalbsrücken mit Kartoffelwaffel und Marktgemüse-Mille-Feuille	30,00 €
Quarkbällchen mit Erdbeercreme und Rhabarber-Ragout	12,00 €
Menüpreis:	66,00 €

## Vorspeisen

Schaumsüppchen vom Schrobenhausener Stangenspargel mit Tempura-Riesengarnele	9,50 €
Tatar vom yellowfin-Thunfisch mit Grapefruit und Staudensellerie	17,00 €
Terrine von der Maispoulardenbrust mit getrüffeltem Bohnensalat	14,00 €
Vorspeisenteller "Lustküche"	18,00 €

## vegetarisch, hausgemachte Pasta & mehr

Morchel-Pastasotto mit gebackener Kalbsbackenpraline	Vorspeise 15,00 €
	Hauptgang 28,00 €
Rosmarin-Gnocchi mit Apfel und gebratener Gänseleber	Vorspeise 17,00 €
	Hauptgang 30,00 €
gebackener Schrobenhauser Stangenspargel im Kürbiskern-Haselnussmantel mit Süßkartoffelragout und Kartoffelrösti	Vorspeise 10,00 €
	Hauptgang 19,00 €

## Hauptgänge

rosa gebratene Medaillons vom Rehbock mit Preiselbeer-Blinis, gebratener Schrobenhausener Spargel und Wacholdersauce	32,00 €
Barbarie-Entenbrust mit rotem Reis, Pakchoi und Curry-Sesam-Sauce	28,00 €
rosa gebratenes Lammcarré mit CousCous, Ratatouille und gegrillter Artischocke	29,00 €
Kabeljau-Loins mit Bärlauch-Spargel-Ragout, Pappardelle und Kirschtomaten	28,00 €

## Dessert & Käse

Guaven-Mousse mit weißem Schokoladen-Eis und Mango-Ragout	12,00 €
Frischkäse-Kräuter-Mousse mit frittiertem Knoblauch und geeistem Olivenöl	12,00 €
süße Grießnockerl mit Wassermelonensüppchen und Minz-Kaviar	11,00 €