



APERITIF

Bollinger Brut Reserve 0,1l **14,50 €**

Virgin Julep (Alkoholfrei) **6,00 €**

La Quintinye Vermouth **7,00 €**

Riesling Sekt von der Mosel **7,00 €**

VORSPEISEN

Pulpo mit Avocadotatar 14,50 €

Mango / Sepia / schwarzer Knoblauch

Salat vom Tafelspitz „Vienna“ 13,50 €

Meerrettich / Tomate / Chips

Lila Vichyssoise mit Trüffel (Kalt) 10,50 €

Radieschen-Schnittlauchsalat / Kalbsrücken

Allerlei Pilze (Vegan) 12,00 €

Seitlinge / Shiitake / Buchenpilze / Kartoffelcreme

HAUPTGÄNGE

Schuberts Rinderroulade 21,00 €

Bayrisch Spitzkraut / Spätzle

Schnitzel vom Kalb „Jäger Art“ 20,50 €

Pfifferlinge in Rahm / Rösti-Pommes

Welsfilet mit Steinpilz-Kartoffel-Duxxeles 22,00 €

Steinpilze / Rinderpilzessenz / Rübstiellgemüse

Zweierlei Kaninchen a la Kriech 23,50 €

Karotten / Rüblikuchen / Kirschbierjus

Gefüllte Babyaubergine (Vegan) 15,50 €

Bulgursalat / Minzpistou / Gemüse / Cumin

DESSERT

Zitronenschnitte meets Kalter Hund 10,50 €

Birne-Helene Eis / Himbeeren

Sorbetvariation 9,00 €

Sommerbeeren / Granola

UNSER 4-GANG MENÜ FÜR SIE IM AUGUST

Pulposalat mit Avocadotatar,
Mango, Sepia und schwarzem Knoblauch

Lila Vichyssoise mit Sommertrüffel
Radieschen und Kalbsrücken

Welsfilet mit Steinpilz-Kartoffel-Duxxeles
Steinpilzen, Rübstieltgemüse und Rinderpilzessenz

ODER

Zweierlei vom Kaninchen a la Kriek
Karotten, Rüblikuchen und Kirschbierjus

Zitronenschnitte meets Kalter Hund
mit Birne-Helene Eis und Himbeeren

4 Gänge 49,00 €

Weinbegleitung mit Kaninchen 28,00 €

Weinbegleitung mit Welsfilet 32,00 €

(Bei Allergenen und Unverträglichkeiten sprechen Sie
bitte mit unserem Servicepersonal)