

APÉRITIF

SEKT,
ERDBEEREN, CAMPARI
5.50

ROSSINO LIMONADE
3.90

WEINEMPFEHLUNG

APFEL-GIDRE
3.50

2017 GELBER MUSKATELLER
MICHAEL FRÖHLICH, ESCHERNDORF
0.2L 5.00

EMPFEHLUNGEN DES CHEFS

GEEISTE **GURKENKALTSCHALE, MINZSCHAUM**

**WILDLACHS, PFIFFERLINGE,
SPINAT, GERÄUCHERTES KARTOFFELPÜREE**

DUNKLE & WEISSE SCHOKOLADE IM GLAS, BEEREN

ALS MENÜ P.P. 31.00

VORSPEISEN/ SUPPEN

WILDKRAFTBRÜHE, PFIFFERLINGE
7.00

GEEISTE **GURKENKALTSCHALE, MINZSCHAUM**
5.00

**WILDLACHS SASHIMI, FRITTIERTER RUCCOLA,
ORANGEN GIN VINAIGRETTE**
14.50

**GEPÖKELTE KALBSZUNGE, WILDKRÄUTERSALAT,
SCHNITTLAUCH VINAIGRETTE, CHIPS**
11.50

ANTIPASTI KLASSISCH
TOMATE-BÜFFEL-MOZZARELLA, EINGELEGTES GEMÜSE,
VITELLO TONNATO, PARMASCHINKEN, GARNELEN
9.50/ 14.00

SALATE/ VEGETARISCH/ PASTA

FRISCHER MARKTSALAT,
KRÄUTERDRESSING, KÖRNER, TOMATEN, GURKEN, KAROTTEN
8.50

WAHLWEISE MIT:

GESCHNETZELTEM **RINDERFILET** 19.50
ZIEGENFRISCHKÄSE IM KÖRNERMANTEL 16.50
GARNELEN, MANGOCHUTNEY, WEISSBROT 19.50

TAGLIATELLE, MEDITERRAN
11.50

GNOCCHI, ZIEGENKÄSE, AUBERGINEN, SPINAT
13.00

SPAGHETTI AGLIO E OLIO
E PEPERONCINO & **GARNELEN**
19.50

KLASSIKER

ZWEILERLEI VOM KALBSSCHNITZEL
WIENER & KNUSPER,
SÜSSKARTOFFELPOMMES
19.50

TAFELSPITZ,
BOULLION-GEMÜSE-KARTOFFELN, MEERRETTICH
16.00

MAISPOULARDENBRUST,
RUCCOLA TAGLIATELLE, KIRSCHTOMATEN
13.50

ANGEMACHTES **KLASSISCHES RINDER – TATAR**
18.00

FRÄNKISCHE
BRATWÜRSTE,
SAUERKRAUT, BROT
9.80

BLAUE ZIPFEL,
GEMÜSE, WEISSWEINSUD,
BROT
9.80

SPEZIALITÄTEN

REHRAGOUT,
PFIFFPERLINGE, PREISELBEEREN, SEMMELKLOSSTALER
16.00

COHO-WILDLACHS, PFIFFERLINGE,
SPINAT, GERÄUCHERTES KARTOFFELPÜREE
23.00

IBERICO SCHWEINERÜCKEN STEAK,
FAVE BOHNEN, SÜSSKARTOFFELPOMMES
19.50

LOUP DE MER,
SPECKSCHAUM, GEBRATENE HÖRNLA-KARTOFFELN,
KIRSCHTOMATEN, ZUCCHINI
21.00

DESSERT

ESPRESSO MIT HAUSGEMACHTER BEEREN-TARTE	4.00
CRÈME BRÛLÉE	5.00
DUNKLE & WEISSE SCHOKOLADE IM GLAS, BEEREN	5.50
HAUSGEMACHTER QUARKSTRUDEL, KAFFEE-KIRSCHEN, KIRSCHSCHAUM	7.00
SORBET NACH WAHL, MIT SEKT AUFGEFÜLLT	5.00
KAISERSCHMARRN FÜR 2-3 PERSONEN, VANILLEEIS, APFELMUS, PREISELBEEREN	15.00
SALAT VON FRISCHEN FRÜCHTEN	5.50
LANGNESE GOURMETEIS	KUGEL 1.90
KÄSEAUSSWAHL, HAUSGEBACKENES BROT	PRO 100G 10.00

KAFFEE

TASSE KAFFEE ₇ ODER GLAS TEE	2.20
KÄNNCHEN KAFFEE ₇ ODER TEE	3.40
ESPRESSO ₇	2.10
DOPPELTER ESPRESSO ₇	3.40
CAPPUCCINO ₇	2.90
LATTE MACCHIATO ₇	3.10
TASSE SCHOKOLADE	3.00

DIGESTIF

REMY MARTIN VSOP, HENNESSY VSOP	4 CL	6.00
CALVADOS	4 CL	5.50
AMARETTO DI SARONNO, GRAND MARNIER	2 CL	2.50
SAMBUCA	2 CL	2.40
RAMAZOTTI, AVERNA	4 CL	3.20
FRANGELICO NUSSLIKÖR	2 CL	3.00
EIERLIKÖR, CRÈME DE CASSIS	2 CL	2.30
BOURBON UND SCOTCH WHISKYS	4 CL	4.50
SCHOTTISCHE MALT WHISKYS	4 CL	7.00
MALTESER, LINIE AQUAVIT	2 CL	2.60
UNDERBERG, FERNET, DORNKAAT, WODKA	2 CL	2.80

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

APOLLINARIS STILL		0,25L	2.20	
SAN PELLEGRINO	0,5L 3.50	1L	6.50	
TAFELWASSER	0,25L 1.90	0,5L 2.40	1L	3.90
SCHWEPPE'S BITTER LEMON _{2,3,6} , TONIC _{2,3,6} , GINGER ALE _{1,6}		0,2L	2.80	
COCA COLA _{1,4,6,7} , COCA COLA LIGHT _{1,5,6,7} , FANTA _{1,2,6}		0,33L	3.00	
SPRITE ₆		0,3L	3.00	
APFEL-/ ORANGENSAFT	0,2L 2.70	0,4L	4.20	
JOHANNISBEER-/ MARACUJANEKTAR	0,2L 2.70	0,4L	4.20	
SAFTSCHORLE	0,2L 2.50	0,4L	3.90	
GRANINI FRUCHTSÄFTE		0,2L	2.70	
FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT		0,2L	4.00	

BIERE

VOM FASS:

JEVER PILS	0,3L 2.30	0,4L	2.80
ULRICH MARTIN „SPEZIAL“	0,3L 2.50	0,5L	3.50
ULRICH MARTIN HEFEWEIZEN	0,3L 2.80	0,5L	3.80

FLASCHENBIERE:

JEVER FUN ALKOHOLFREI, ROTH PILSENER	0,33L	2.50
KRISTALLWEIZEN, ERDINGER HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI	0,5L	3.50