

Pfifferlingscremesuppe 8,90 €

chanterelles cream soup

Gurkenkaltschale Garnelenspieß 8,90 €

Childer cucumber soup ▪ prawn skewer

Marseiller Bouillabaisse - Rouille 19,80 €

Marseille Bouillabaisse ▪ Rouille

kleine Portion 12,50 €

small

Bunter Gärtnersalat

mit gebratenen Pfifferlingen 16,90 €

Mix Salad ▪ Fried Chanterelles

Caesar Salad - Croûtons - Parmesan

Hähnchenbrust 17,90 €

Black Tiger Garnelen in der Schale gegrillt 18,90 €

Caesar salad ▪ croûtons ▪ parmesan ▪ chicken breast or black tiger shrimp

Tatar vom bayerischen Weiderind

pikant zubereitet ▪ Wachtelei ▪ Salatbouquet

100 g 13,80 €

200 g 19,80 €

Bavarian beef tatar

spicy flavoured ▪ quail egg ▪ salad bouquet

Hausgebeizter Lachs 14,80 €

Crème fraîche ▪ Keta-Kaviar ▪ frischer Kren ▪ Rösti

Salmon ▪ crème fraîche ▪ keta kaviar ▪ Horse Radish ▪ rösti

Carpaccio vom bayerischen Weiderind 14,80 €

Rucola ▪ Parmesan

Carpaccio of bavarian beef ▪ arugula ▪ parmesan

Feine Tagliolini ▪ Pfifferlinge 18,90 €

Tagliolini ▪ chanterelles



Sofern Sie von Allergien betroffen sind, möchten wir Sie bitten,
sich bei unseren Servicemitarbeitern zu melden.
Gerne händigen Ihnen diese unsere separate Allergikerkarte aus.

Spicy-Thai-Wolfsbarschfilet 24,80 €
Mango ▪ Thaispargel ▪ Baby-Leaf-Salat

*Spicy sea bass fillet ▪ mango
thai asparagus ▪ baby-leaf-salad*

kleine Portion 16,80 €
small

Seesaiblingsfilet 25,80 €
Korianderkörnersauce ▪ Artischocken ▪ Süßkartoffelpüree

*Roasted char fillet ▪ coriander seeds sauce
artichokes ▪ mashed sweet potatoes*

Pochierte Kabeljau-Loins 25,80 €
Selleriecreme ▪ Babyspinat ▪ Schnittlauchsauce
Poached Loin of Cod ▪ Baby Spinach ▪ Chive Sauce

Kalbsrücken 29,50 €
Pfifferlingcreme ▪ Rosmarinkartoffeln ▪ Sommergemüse
Veal tenderloin ▪ Chantrelle creme ▪ Rosemarypotatoes ▪ Vegetables

Bayrische Ochsenlende 28,90 €
Rotweinsauce ▪ Marktgemüse ▪ Kartoffelgratin
*Bavarian beef loin gratinée
red wine sauce ▪ vegetables ▪ potato gratin*

Wiener Schnitzel in Butterschmalz gebraten 25,50 €
Preiselbeeren ▪ Bratkartoffeln ▪ Gärtnersalat
*Vienna cutlet from veal fried in clarified butter
cranberries ▪ roast potatoes ▪ mixed salad*

Iberico Schweinekotelette 28,90 €
Grünes Gemüse ▪ Ravioli
Iberico pork chop ▪ Green vegetables ▪ Ravioli

Maispouardenbrust 24,80 €
Orangen-Paprika-Gemüse ▪ Couscous
Corn-Fed Poulard ▪ Sweet Pepper ▪ vegetables ▪ Couscous

Und noch was
Gesundes dazu
*And additionally something
healthy*

Kleiner Gärtnersalat
mit Joghurt-
Sauerrahmdressing
*Small garden salad
with yoghurt-sour cream-
dressing*
4,90 €

Unsere Rotwein
Empfehlung

Allegrini ▪ Corte Giara ▪
Amarone della Valpolicella
DOCG Valpolicella

0,75 l 64,80 €
(statt 69,00 €)

Sofern Sie von Allergien betroffen sind, möchten wir Sie bitten,
sich bei unseren Servicemitarbeitern zu melden.
Gerne händigen Ihnen diese unsere separate Allergierkarte aus.

Crème Brûlée 10,80 €

Kirschkompott ▪ Vanilleeis

Crème Brûlée ▪ cherry compote ▪ vanilla ice

Frische Erdbeeren 9,80 €

Vanilleeis

Strawberries ▪ vanilla ice

Sorbetvariation 9,40 €

Ananascarpaccio

Variation of sorbets ▪ pineapple carpaccio

Panna cotta Crème 9,80 €

Himbeersorbet frische Erdbeeren

Panna cotta ▪ raspberries sorbet ▪ strawberries

KINDERKARTE

Daisy

Pommesstübe 4,50 €

pommes frites



Pumuckl

Schnitzel mit Pommes 12,50 €

vienna cutlet ▪ pommes frites



Pinocchio

Nudeln mit Tomatensoße 6,50 €

oder mit Käsesoße 6,50 €

Noodles ▪ tomatoesauce or cheese sauce



Nemo

Seesaiblingsfilet ▪ Süßkartoffelpüree 14,50€

char fillet ▪ mashed sweet potatoes



**Eiszwerg
Anton**

2 Kugeln Eis (Erdbeer ▪ Schokolade) 4,10 €

2 scoops of icecream (strawberry ▪ chocolate)



Sofern Sie von Allergien betroffen sind, möchten wir Sie bitten,
sich bei unseren Servicemitarbeitern zu melden.
Gerne händigen Ihnen diese unsere separate Allergiekarte aus.