

Vorspeisen / Starters

Grüne Spargelvelouté mit Specksahne, gekochte und rohe Garnitur	18
Green asparagus veloute with smoked bacon cream, cooked and raw garnish	
Räucherlachs mit Gemüsetatar, Babygemüse, Pfeffer-Wacholdersoße	19
Thinly sliced smoked salmon with baby vegetables, herb tartare and pepper-juniper condiment	
Thunfischkarte mit eingekochten Tomaten und Basilikum	20
Thin seared tuna tart with stewed tomatoes and basil	
Weichgekochtes Ei mit Zucchini	17
Soft-boiled egg with zucchini	
Gebratene Entenstopfleber mit Artischoke	32
Pan-fried duck foie gras with artichokes	
Schweinehaxe mit Foie gras im Glas serviert mit knusprigem Brot (für 2 Personen)	28
Pork shank with foie gras served in jar with crispy bread (for 2 Persons)	

Teigwaren / Pasta

Strozzapretti mit Parmigiano Reggiano, Pesto und Pinienkernen^{VG}	23
Strozzapretti with Parmigiano Reggiano, pesto and pine nuts	

Hauptgänge / Main courses

Huhn «amerikanische Art» mit Pommes allumettes und Teufelsmarmelade	28
American-style grilled cockerel with Pommes allumettes and devil marmalade	
Knuspriger Schweinebauch, Sardinen und Algen, Darphinkartoffel	32
Crispy pork belly, crushed sardines, seaweed and Darphin potatoes	
Fang des Tages	*
Fish of the day	

Signature dishes

Lamm Parmigiana mit Mozzarella and Aubergine

Lamb Parmigiana with mozzarella and eggplants

34

Bayerisches Simmentaler Rinderfilet

Bavarian Simmental beef fillet

200 g / 500 g

49 / 95

Rinderfilet Wellington mit Périgordsoße und schwarzem Trüffel (für 2 Personen)

Beef Wellington with Périgord sauce and black truffle (for 2 persons)

85

Soße Ihrer Wahl / Sauce of your choice

Pfeffersoße / Peppercorn sauce, **Kräuterbutter** / Herb-flavoured butter, **Salatherzen** / Lettuce hearts

Rahmspinat / Creamy spinach, **Pommes allumettes**, **Saisonales Gemüse** / Seasonal vegetables

Cataplana

Dinkel, gekochtes und rohes Gemüse, Champignons^{VN}

Spelt, cooked and raw vegetables with button mushrooms

22

Nachspeisen / Desserts

Reispudding mit gesalzenem Butterkaramell

Rice pudding with salted butter caramel

14

Schokoladen-Profiteroles

Chocolate profiteroles

14

Nougatparfait mit roten Beeren

Iced nougat with red fruits

16

Mousse au chocolat

12

Wenn Sie Fragen bezüglich Allergene haben, sprechen Sie bitte unsere Mitarbeiter an. / Alle Preise sind inklusive MwSt.

The list of allergens will be provided on request. / All prices include VAT.

* **Preis auf Anfrage** / Price on request - **VG** vegetarisch / vegetarian - **VN** veganisch / vegan

