

Suppen

<i>Pikante Erdbeer-Kokoskaltschale mit einem Thaibasilikumsorbet</i>	€ 6,90
<i>Rinderkraftbrühe mit Gemüseeinlage und gefüllten Fagottini</i>	€ 4,90
<i>Hummerschaumsuppe mit einer gebratenen Chiligamba</i>	€ 6,90

Vorspeisen, Vegetarisches und kleine Gerichte

<i>Gebratener Ziegenkäse auf Rucola mit getrockneten Tomaten, gerösteten Pinienkernen, Kernöl, dazu Walnussbrot</i>	€ 8,90
<i>Gebratener Ziegenkäse im Speckmantel auf Rucola, mit getrockneten Tomaten, gerösteten Pinienkernen, und Kernöl, dazu Walnussbrot vom Bäcker Helmer</i>	€ 9,80
<i>Crostinis mit grüner Erbsentapenade</i>	€ 6,90
<i>Burmesischer Reismudelsalat mit einem knusprigen Honigschweinebauch, knackigem Gemüse und frischem Koriander</i>	€ 10,90
<i>Ammerseer Rostbratwürstl auf einem Orangen-Weißkohlsalat</i>	€ 9,80
<i>„Carne Salada“ in Meersalz und Kräutern eingelegtes Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesan</i>	€ 10,90
<i>Carpaccio vom geräuchertem Hirsch auf gebratenem Sellerie mit Rucola und Parmesan</i>	€ 12,90
<i>Schweizer Wurstsalat mit Walnussbrot vom Bäcker Helmer</i>	€ 7,90

*bei Gerichten zu denen kein Brot serviert wird, berechnen wir 1,50 € pro Brotkorb

Hauptgerichte

<i>Mit Ziegenkäse, Rosmarin und Honig gefüllte Teigtaschen in Salbeibutter geschwenkt mit Rucola und Parmesan</i>	€ 12,90
<i>Spaghetti mit frischen Pfifferlingen und gehobeltem Parmesan</i>	€ 12,90
<i>Ofenfrischer Schweinekrustenbraten in Räuber Kneißl Biersoß mit Kartoffelknödel und Blaukraut</i>	€ 9,80
<i>„Manzo Brasato“, in Rotwein geschmorte Rinderschulter nach lombardischer Art mit gebratener Polenta und Salat</i>	€ 14,90
<i>Provenzalisches Lammragout auf Tagliatelle, dazu Salat</i>	€ 17,90
<i>Gegrilltes Lammlendchen auf einem Safran-Gemüserisotto</i>	€ 23,90
<i>Gebratene Supreme vom Perlhuhn mit gegrilltem Chicoree und Kirschtomaten</i>	€ 16,90
<i>„Coc au vin“ In Rotwein geschmortes Kosterhendel mit Rosmarinkartoffeln und Salat</i>	€ 16,90
<i>Gegrillte Kaninchenkeule mit einer Honigglasur auf einem getrüffeltem Weißkraut-Zitronensalat dazu Kartoffelpüree</i>	€ 17,90
<i>Gegrillte Lende vom Werdenfelser Rind mit Kräuterbutter, Rosmarinkartoffel und Salat</i>	€ 23,90
<i>Gröstel von Meeresfrüchten mit knackigen Gemüse</i>	€ 15,90
<i>Matjes mit Petersilienkartoffeln mit einem rote Bete-Äpfeljoghurt</i>	€ 14,90
<i>In Olivenöl gebratener Saibling mit Rosmarinkartoffel und Salat</i>	€ 15,90

Dessert

<i>Cremè Brûlée</i>	€ 4,90
<i>Honigmelonen-Joghurtsorbet</i>	€ 4,90