

APEROEMPFEHLUNG:

„RÖSE SPRIZZ“ VOM GARDASEE MIT FRISCHEN ERDBEEREN- 4,5 €

UNSER ABENDMENÜ !

VORAB EIN KLEINER GRUSS VON DEN KÖCHEN

VARIATION VOM FRÄNKISCHEN SPARGEL- ALS SPARGELSALAT MIT
GERÄUCHERTEM BACHSAIBLING UND ALS CAPPUCCINO MIT
BÄRLAUCHCROUTONS UND SÜDTIROLER KNUSPERSCHINKEN-(10,5)

UNSER „GEZUPFTER OX“- „PULLED BEEF“ VOM BLACK ANGUS RIND- SOUS
VIDE GEGART UND GERÖSTET MIT RAUCHAROMEN- SEVIERT AUF EINEM
BUNTEN SALAT MIT BBQ- SOSSE UND GETRÜFFELTEM STAMPF - (16,5€)

PARFAITVARIATION/ ERDBEER- RHABARBER - CONFIT / AMARETTO-
VANILLESCHAUM-(7,5)

MENÜPREIS 3-GÄNGE 28,5 EURO
(IN KLAMMER A LA CARTE PREISE)

Weinempfehlungen :

Cà dei Frati Lugana weiß Italien

Trebbiano di Lugana 2014; Ein Klassiker unter den Lugana-Weinen - und einer der besten. Von Cà dei Frati kommt dieser, Jahr für Jahr mit zahlreichen Auszeichnungen bedachte Spitzenweißwein. Mineralisch, fruchtig, frisch und mit schöner Struktur

Jetzt auch im offenen Ausschank - **Glas 6,9 Euro**

Masi Passo Doble rot Argentinien

Malbec, Corvina 2012; Ein kräftiger Rotwein mit feinen Kirsch-, Pflaumenaromen und weichen Tanninen. Ein Ripasso mit dem Charme Venetiens. **Gl. 5,8 Fl. 21,-**

VORSPEISEN-SUPPEN-PASTA

RUCOLASALAT MIT GERÖSTETEN PINIENKERNEN, KLEINEN TOMATEN UND GRATINIERTEN ZIEGENKÄSE IN BALSAMICOVINAIGRETTE - 9,9

WARM GERÄUCHERTE BARBARIE- ENTENBRUST MIT BALSAMICO – LINSENSALAT, ORANGENFILETS UND FELDSALAT MIT WALNUSSVINAIGRETTE- 9,9

ANTIPASTI – VORSPEISEN – TELLER MIT 9 VERSCHIEDENEN SPEZIALITÄTEN UNSERER KÜCHE – 11,9

CARPACCIO VOM RINDERFILET – MIT GRATINIERTEM ZIEGENKÄSE, RUCOLA UND TRÜFFELHONIG – 13,9

CARPACCIO VOM SASHIMI- THUNFISCHFILET MIT LIMETTE, SOJA UND SESAM MARINIERT DAZU EIN KRESSEMIX UND WASABI -11,5

TARTAR VON LACHSFILET MIT FRISCHEM SPARGEL, ERDBEEREN UND GRÜNEM PFEFFER DAZU EINE ORANGENAIOLI- 11,5

„SEAFOOD- SALATVARIATION“
SCAMPI, JAKOBSMUSCHEL UND OKTOPUS IN EINER MANGO- CHILIVINAIGRETTE MIT WASABIKAVIAR- 13,9

UND VEGETARISCH :
MARINIERTE SCHEIBEN VON DER ROTEN BEETE MIT GERÖSTETEN ZIEGENKÄSEBRÖSELN, WALNÜSSEN, CRANBERRIES UND BALSAMICOVINAIGRETTE- 9,9

FRISCHER WEISER UND GRÜNER SPARGEL SERVIERT AUF EINEM CARPACCIO „CARNE SALADA“ UND EINER PARMESANKERBEL-CREME MIT GERÖSTETEN PINIENKERNEN- 11,9

CAPPUCCINO VOM SPARGEL MIT GAMBA UND BÄRLAUCHCROUTONS- 6,8

DÖTZER `S FISCHSUPPE NACH APULISCHEM REZEPT- 8,5

SPAGHETTI „SURF & TURF“ MIT BLACK ANGUS RINDERFILETSTREIFEN, FEINEN SCAMPIS, KNOBLAUCH, OLIVENÖL UND STRAUCHTOMATEN - 14,9

GEFÜLLTE TRÜFFELNOCCI IN EINER PARMESANAGE MIT PINIENKERNBLATTSPINAT , OFENTOMATEN UND GEHOBELTEM SCHWARZEM TRÜFFEL -16,9

HAUPTGERICHTE :

VORAB VOM HAUSE: UNSER KLEINER GRUSS VON DEN KÖCHEN MIT GRISSINI !

HEIMISCHE „OCHSENBACKERL“ VOM WEIDEOX IN HAGEBUTTEN-
PORTWEINJUS MIT TRÜFFEL- KARTOFFELPÜREE, VANILLEKAROTTEN UND
ROTE BEETE STROH- 17,5 €

LACKIERTE KNUSPERENTENBRUST IN FEINER ENTENSOSS MIT ORANGEN-
PFEFFER- CONFIT, EINEM KARTOFFELGRATIN UND FRÜHLINGSLAUCH- 17,5

UNSER STEAK SPECIAL!

TAGLIATA VOM BLACK ANGUS RUMPSTEAK (CA.200 GR) SERVIERT AUF
RUCOLASALAT , KIRSCHTOMATEN UND PARMIGIANO - DAZU
ROSMARINKARTOFFELN SOWIE ALTER BALSAMICO AUS MODENA- 19,9€

SURF & TURF

ARGENTINISCHES TOP SIRLOIN STEAK (250 GR.) MIT KNOBLAUCHGAMBAS,
EINEM BBQ- KARTOFFELSTAMPF UND GRÜNEM PARMESANSPARGEL- 22,5€

UNSER BESTES :

ZARTES FILETSTEAK VOM BLACK ANGUS RIND IN GRAPPA- BALSAMICOSOSSE,
DAZU SERVIEREN WIR EIN KARTOFFELGRATIN UND PARMESANSPINAT- 27,5€

UNSER KLASSIKER:

„WIENER SCHNITZEL“ 2 KNUSPRIGE SCHNITZEL VOM ZARTEN
KALBSRÜCKENFILET IN AUFGESCHÄUMTER BUTTER GEBRATEN, DAZU
BRATKARTOFFELN, PREISELBEEREN UND GURKENSALAT - 19,5€

LAMMCARREE AUS DEM BACKOFEN MIT FRISCHEN KRÄUTERN UND
ZIEGENKÄSE GRATINIERT, SERVIERT AUF MEDITERRANEM GRILLGEMÜSE
UND EINER BALSAMICO- TRÜFFELHONIGJUS -22,5€

FISCHVARIATIONEN:

FRÄNKISCHES ZANDERFILET AUF DER HAUT GEBRATEN IN RIESLINGSOSSE
MIT EINEM KRENKARTOFFELSTAMPF UND FEINEN BERGLINSEN - 18,5

FEINES NORDMEER ROTBARSCHFILET GRATINIERT MIT MACADAMIANÜSSEN,
DAZU EINE YUZU – LIMETTENSOSSE, SAFRAN- BASMATIREIS UND TERYAKI-
WOKGEMÜSE- 19,5

SPARGELVARIATIONEN

PORTION FRISCHER GÄUBODENSPARGEL, MIT EINER LIMETTENHOLLANDAISE
UND ZERLASSENER BUTTER SOWIE KLEINEN KARTOFFELN(VEG) – 18,5 €
DAZU:

„LOUP DE MER“: WOLFSBARSCHFILET, KNUSPRIG IN OLIVENÖL GEBRATEN
ODER:

EIN „WIENER SCHNITZEL“ VOM KALBSRÜCKEN
ODER:

BESTER LUFTGETROCKNETER „SAN DANIELE SCHINKEN“
JE 24,5 EURO

EINE BROTVARIATION, FEINES OLIVENÖL AUS SIZILIEN SOWIE 2 ERLEI MEERSALZ SERVIEREN WIR IHNEN GERNE
GEGEN EINEN KLEINEN AUFPREIS !
WENN SIE VON ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN GEGENÜBER NAHUNGSMITTEN BETROFFEN SIND,
INFORMIEREN SIE BITTE UNSERE MITARBEITER. EINE ALLERGIKERKARTE IST VORHANDEN.
FÜR MENÜ- BZW. BEILAGENÄNDERUNGEN ERLAUBEN WIR UNS 2,5€ ZU BERECHNEN!

