

Vorspeisen

Tataki vom Rind mit Avocado Tatar,
eingelegtem Rettich und gerösteten Erdnüssen
€ 19,50

Gebeizter Saibling mit Erbsencrème, Affilakresse, eingelegter Bete
und Pumpernickelcrunch
€ 17,50

Ziegenkäsetarte mit gebackener Zwiebel,
marinierten Salatspitzen und süßem Rosmarincrumble
€ 16,50

Salate

Bunte Sommersalate mit gekochtem Land-Ei,
Balsamico-Vinaigrette,
gerösteten Kernen, Mandeloliven und gefüllten Peppadews
€ 12,50

Caesar's Salad
Römersalat mit Knoblauch-Croûtons
und gehobeltem Grana Padano
€ 13,50

Wählen Sie gerne zusätzlich zu Ihrem Salat

sautierten Putenbruststreifen mit feinen Kräutern
€ 9,50

oder gegrillte Scampi Spieße, mariniert mit Limetten Öl
€ 9,50

Suppen

Suppe vom Muskatkürbis
mit gebratener Wachtelbrust
€ 15,50

Bouillabaisse von Edelfischen und Muscheln,
mit geröstetem Brot und Sauce Rouille
€ 16,50

Hauptgerichte

Auf der Haut gebratenes Dorschfilet
mit Pommery-Senfsauce, roter Bete mit Pinienkernen
und Kartoffel- Meerrettichstampf
€ 32,50

Sautiertes Steinbuttfilet
mit Limettenschaum, confierten Schalotten, junger gelber Bete
und Petersilienpüree
€ 38,50

Gebratenes Zanderfilet
mit Schwarzwurst-Apfelragoût
und Sauerrahm-Risotto
€ 30,50

Wiener Schnitzel „klassisch“
Preiselbeeren und Kartoffel-Gurkensalat
€ 28,50

Geschmorte Ochsenbacke
Schalottenjus, Schmorgemüse, Kapern, Rosinen und knusprige Polenta
€ 34,50

Gebratenes Kalbsfilet mit Oliven-Senfkruste
auf Steinpilzrisotto, Portweinjus und glasierte Urkarotte
€ 39,50

Vegetarisches Gericht

Semmelknödel mit Waldpilzen in Rahm,
Bergkäse Cracker und Schnittlauch

als Zwischengang € 18,50
als Hauptgang € 26,00

Desserts

Gebackener Crumble vom Altländer Apfel
mit Rumrosinen und Pistazien Eis
€ 14,50

Lindtner's Variation von der Schokolade
Cassissorbet
€ 16,50

Rohmilchkäse-Auswahl
Feigensenf und Früchtebrot
€ 16,50