

## Vorspeisen

Variation vom jungen Matjes  
(Tatar, leicht geräuchert und in Sherry eingelegt)  
Gurkensalat, Radieschen, Hausfrauensauce und Pumpernickel  
€ 21,50

Tatar vom Rinderfilet  
Wasabi-Eis, Pickled Shi Take und Miso-Mayonnaise  
€ 22,50

Mousse von der Olivetti Tomate  
Burrataschaum, Olivencrunch und Ruccolaöl  
€ 20,00

## Salate

Bunte Frühlingssalate  
mit gekochtem Land-Ei, Balsamico-Vinaigrette  
gerösteten Kernen  
Mandeloliven und mariniertem Gemüse  
€ 12,50

Caesar's Salad  
Römersalat mit Knoblauch-Croûtons  
gehobeltem Grana Padano  
€ 14,50

*mit sautierte Putenbruststreifen und feinen Kräutern*  
€ 9,50

*mit vier gegrillten Garnelen, mariniert in Limetten Öl*  
€ 19,50

## Suppen

Rahmsuppe von Kaiserschoten  
Minzschaum und geräuchertem Heilbutt  
€ 14,50

Bouillabaisse von Edelfischen und Muscheln  
Röstbrot und Sauce Rouille  
€ 18,50

## Hauptgerichte

Kross gebratener Loup de mer  
Kräuterseitlinge, Risotto, geschmorter Spitzpaprika  
Basilikumschaum  
€ 42,50

Red Snapper Filet  
schwarzer Knoblauch, Mango-Frühlingslauch  
Meeresfrüchte-Raviolo  
€ 37,50

Wiener Schnitzel „klassisch“  
mit Preiselbeeren und Kartoffel-Gurkensalat  
€ 36,00

Rosa gegartes Rinderfilet  
wilder Brokkoli und Knoblauch-Kartoffelpüree  
€ 42,50

Rücken vom Maibock  
glasierte Rübchen und Karotten Couscous  
€ 44,50

## Veganes Gericht

Gebackene Süßkartoffel  
Limettenschaum, gegrillte Avocado und Romanasalat  
als Zwischengang € 21,50  
als Hauptgang € 29,50

## Desserts

Vanille Crème brûlée  
mit Schokoladensorbet  
€ 14,50

Lindtner's Erdbeervariation  
(Mousse von weißer Schokolade, Eis, Parfait und Tarte)  
€ 16,50

Französische Rohmilchkäse-Auswahl  
Feigensenf und Fruchtebrot  
€ 21,50