

Vorspeisen

Zum Aperero:

2 Dips, Kalimantan Oliven und Brot

ACEDHLM

7.50

Frühlingsalate, Sherry – Olivenöl oder Kräuter-Joghurt Dressing

9.50

LMO GLMOP

oder dazu mit:

Karamellisiertem Ziegenfrischkäse, Granatapfel, Sellerie

16.50

GLO

Gegrilltem Spargel mit seinem Tataren, Walnüsse und Parmesan,
Tomaten Vinaigrette

18,50

EHLO

Als Hauptgericht: 27.50

Etwas Warmes

Kleines Spargelragout mit Thai Curry Aromen

11.50

GO

Dazu: Filet vom Seesaibling

21.50

D

Tafelspitz, Kraftbrühe, Kräuter, Griessnockerl

12.50

GL

Hauptgerichte

Filet vom Zander, Safran Limonen Schaum, Junger Brokkoli

32.50

ADGLMO

Massaman Thai Curry:

vom Landhuhn EHL 28.—

mit Zander und Saibling DEHL 34.50

Geschmorte Ochenbäckle in Pinot Noir, Spargelspitzen

33.50

EHL

Vom Grill, ca. 250g

Junges Deutsches Rind, Färse:

Entrecote 34.— Rinder Filet 42.—

Brustfilet vom Land Huhn 28.—

Zur Wahl:

Wilder und Aquarello Reis, Rosmarin Kartoffeln,
Spaetzle, Pommes Frites, Grill – Gemüse oder kl. Salat
und

Calvados – Pfeffersauce oder Kräuterbutter & Zitrone

GMO GHM

Extra Beilage: 6.50

Vegetarisch:

Spargel Risotto vom Aquarello- und Wild Reis,

Teriyaki - Spargel, geschmolzene Tomaten

26.50

G

Desserts:

Marinierte Erdbeeren mit kandierter Zitrone, Likör
kleine Merinque, Rhabarber Sorbet

13.50

C

Creme Brulee, Tonkabohne, Beeren

10.50

CGH

Sorbet mit Cremant

9.50

O

Unser Lieblingskäse mit Heggelbacher,
Johannisbeer – Chili – Ingwer Dip
Nüsse, Trauben, Brot

14.50

AGH

Tapas und Snacks an der Bar

2 Dips, Kalimantan Oliven und Brot

ACEDHLM

7.50

Italienische Salami
Parmaschinken

8.—

Heggelbacher Kaese

8.50

AGH

Gebeizter Lachs und gerauchte Forelle

9.50

AGHLM

Rindfleischsalat

Grünes, Cornichons, rote Zwiebeln

16.50

GMOP

Unser Lieblingskäse mit Heggelbacher,
Johannisbeer – Chili – Ingwer Dip

Nüsse, Trauben, Brot

14.50

AGH