



zum anstoßen

Winzersekt trocken	0,15 l	5,10
mit Cassis		
mit Calvados		5,30
Secco	0,15 l	4,70
Frucht Secco Van Nahmen (alkoholfrei & saisonbedingt)	0,15 l	5,50
Aperol Spritz		7,50
Wermut Yzaguirre mit Orangen zest		6,50

vorspeise

Rinder Consommé		
mit Kräuter Crêpe und Wurzelgemüse		6,90
Mango-Karottensuppe		
mit Ingwer und Kokosschaum (<i>vegan</i>)		6,90
<i>Feines aus dem Meer</i>		
Tatar vom asiatisch gebeizten Lachs mit Zitronengras und Bonito Flocken		
Gratinierte Jakobsmuschel mit Blattspinat		14,50
Wildkräutersalat		
mit Granatapfelkerne und Kresse Potpourri		9,50



hauptgang

Wilder Salat

mit Rinderfilet-Spitzen, Blüten und getrockneten Kirschtomaten 22,50

Spinatknödel

mit Rucola, Parmesan und Nussbutter 17,50

Miso Honey Auflauf

mit Aubergine, Zucchini und Tomate serviert mit Cous Cous 17,50

Rosa gebratene Brust von der Barbarie Enten

auf mariniertem Blattspinat mit Sesam, Orange und Wildreis 32,50

Medaillons vom Schweinefilet mit Kräuterkruste

mit Pasta a la Creme mit Pilzen und karamellisierten Tomaten 23,50

Rehragout aus heimischer Jagd

mit Semmelknödel, Pilzen und Preiselbeeren 26,50

Rinderfilet

auf Kartoffel-Sellerie Püree mit frittierten Schwarzwurzeln und Balsamico Jus 38,50

Zanderfilet gebraten

mit Tomaten-Lauchkruste auf grünem Erbsen- Kartoffel-Püree und Safransauce 24,50



dessert

„Affogato al Caffè“ Vanille Eis

mit Sahne und Espresso

6,50

Mousse von Mohn

mit Cassis-Zwetschgen und Orange

9,50

Nach Omas Rezept

Waldhaus Becher mit Waldbeeren, Vanille-Eis und Schlag
und einem Schuss Kirschwasser

8,50

Sorbet-Teller

Limette-Basilikum, Mango und Cassis-Sorbet

9,50