

### **Sommermenü**

*Herzbries vom Milchkalb mit grünem Spargel in Südtiroler Schinkenspeck  
und wilde Gamba mit Avocado und Schwarzen Johannisbeeren*

\*\*\*

*Bretonischer Seeteufel mit Süßkartoffeln,  
Gartengurken und Pfifferlingen in Ysop-Nage*

\*\*\*

*Tortellini mit Gorgonzola, mariniertem Spitzkohl,  
Zuckerschoten, Radieschen und Quitten*

\*\*\*

*Rücken und Ragout vom Rehbock  
mit Aprikosen und Steinpilzen*

\*\*\*

*Auswahl edler Käse  
oder  
Auflauf und Eiskrem von Nußlocher Ziegenquark  
mit süß-sauren Pfirsichen*

*Menü ohne Herzbries Euro 108,00  
Weinbegleitung Euro 52,00  
Menü komplett Euro 138,00  
Weinbegleitung Euro 66,00*

### **Vegetarisch oder auch mit Fisch kombiniert**

*Fenchel auf zwei Arten, Taggiasca-Oliven und getrocknete  
sizilianische Datteltomaten mit Sommersalaten und Gartenkräutern*

\*\*\*

*Süßkartoffeln, Gartengurken und Pfifferlinge in Ysop-Nage  
dazu Bretonischer Seeteufel (plus Euro 16,00)*

\*\*\*

*Gekühlte Suppe von jungen Erbsen und Minze mit Zuckerschoten  
dazu marinierter Schottischer Lachs Label Rouge (plus Euro 7,00)*

\*\*\*

*Mediterraner Auberginenauflauf  
mit Ochsenherztomaten, Peperoni, Mozzarella di Bufala und zweierlei Sellerie  
dazu Atlantik Wolfsbarsch (plus Euro 18,00)*

\*\*\*

*Nußlocher Ziegenfrischkäse mit Schwarzen Nüssen  
oder  
Fruchtsorbet mit Beeren der Saison*

*Menü ohne Süßkartoffeln Euro 72,00  
Weinbegleitung Euro 48,00  
Menü komplett Euro 92,00  
Weinbegleitung Euro 62,00*

### **Vorspeisen**

**Euro**

*Fenchel auf zwei Arten, Taggiasca-Oliven und getrocknete  
sizilianische Datteltomaten mit Sommersalaten und Gartenkräutern*

22,00

*Herzbries vom Milchkalb mit grünem Spargel in Südtiroler Schinkenspeck  
und wilde Gamba mit Avocado und Schwarzen Johannisbeeren*

36,00

### **Suppe**

*Gekühlte Suppe von jungen Erbsen und Minze mit Zuckerschoten  
dazu marinierter Schottischer Lachs Label Rouge*

11,00  
7,00

### **Vegetarische Gerichte und Fischgerichte**

**Vorspeise**

**Hauptgericht**

*Tortellini mit Gorgonzola, mariniertem Spitzkohl,  
Radieschen und Quitten*

24,00

29,00

*Mediterraner Auberginenauflauf mit Ochsenherztomaten,  
Peperoni und Mozzarella di Bufala, zweierlei Sellerie  
mit Atlantik Wolfsbarsch*

22,00

27,00

36,00

47,00

*Schottischer Lachs Label Rouge mit junger roter Beete  
Zitronenthymian und Meerrettich,  
Risotto von Perlgraupen*

27,00

38,00

*Bretonischer Seeteufel mit Süßkartoffeln, Gartengurken  
und Pfifferlingen in Ysop-Nage*

34,00

45,00

### **Hauptgerichte**

*Rücken vom Irischen Black Angus  
mit Steinpilzen, Artischocken und Bohnen, Kartoffelnocken*

48,00

*Rücken und Ragout vom Rehbock mit Aprikosen und Pfifferlingen  
Maißgrießschnitte*

44,00

### **Käse und Desserts**

*Auswahl edler Käse*

19,00

*Nußlocher Ziegenfrischkäse mit Schwarzen Nüssen*

15,00

*Fruchtsorbet mit Beeren der Saison*

18,00

*Auflauf und Eiskrem von Nußlocher Ziegenquark mit süß-sauren Pfirsichen*

18,00

*Eistorte von drei Valrhona Schokoladen*

17,00

*Mandelwaffeln mit Tahiti-Vanille, Waldheidelbeeren und Salbeieiskrem*

15,00