



SUMMER DINING 2019

VORSPEISE

STARTER

SPARGEL | BEARNAISE | KRÄUTER

DRESDNER BERLE

ASPARAGUS | BEARNAISE | HERBS | DRESDEN BERLE

14

TOMATENSALAT | TOMATENSUD

RICOTTA | BASILIKUM

TOMATO | TOMATO SALAD

RICOTTA | BASIL

14

SUPPE VOM HUHN | PEPPERONI | KORIANDER | EI

CHICKEN SOUP | PEPPERONI | KORIANDER | EGG

14

HAUPTGANG

MAIN COURSE

LACHS | SENF | DILL | KARTOFFEL | BEURRE BLANC

SALMON | MUSTARD | DILL | POTATO | BEURRE BLANC

25

LAMMKEULE | POLENTA | PAPRIKA | GREMOLATA

LAMB CHOPS | POLENTA | BELL PEPPER | GREMOLATA

25

MAULTASCHE | BREZEL | PILZE | SCHNITTLAUCH

SWABIAN RAVIOLI | PREZEL | MUSHROOMS | CHIVE

25

DESSERT

ERDBEERE | MILCHEIS | HONIG

BERRIES | CRUNCH

13

ZITRONENWACKELPETER

OLIVENEIS | GETROCKNETE OLIVE | BASILIKUM

LEMON JELLY | OLIVE ICE CREAM | DRIED OLIVE | BASIL

13

3 GANG MENÜ

49

3 COURSE MENU

MIT WEINBEGLEITUNG

79

WINE PAIRING

MIT BIERBEGLEITUNG

69

BEER PAIRING