

GENUSSLUNCH MENÜ

17. - 20. Juni 2026

Sushi Roll – Fjord Forelle – Avocado
– Chili € 12

Oder

Vogersalat mit Speckgrammeln & Ei € 12

Oder

Melonenkaltschale mit Feta € 8



Gebratene Riesengarnelen mit Karfiol,
Graupenrisotto und Safranschaum € 22

Oder

Gegrilltes Rumpsteak vom Rind mit
Grillgemüse & Rosmarinerdäpfel € 22



Frischkäsemousse mit Johannisbeere € 9

2- Gang Menü € 25,00

3- Gang Menü € 30,00

Gedeck gerne auf Wunsch p.P € 3,50

SCHNELLER GENUSS

17. - 20. Juni 2026

Tagliatta vom Rind mit Parmesan und
Ruccola € 19,90

mit Tagessuppe € 22,90

MITTAGSKARTE

TAFELSPITZCONSOMME

wurzelgemüse | kaspressknödel od.
griesknödel € 8

OX

beef tatare mit spargel, eidottercreme,
senfkaviar & brioche € 24

KAROTTE

in salzteig gegarte karotte mit
karottencreme, quinoa, safran &
wildkräutersalat € 28

HEIMISCHER SEESAIBLING IM GANZEN ODER FILETIERT

mit petersilienerdäpfel, zitronennussbutter
& blattsalat € 32

WIENER SCHNITZEL

kalb | petersilienheurige | preiselbeeren € 32

HAUSGEMACHTE SORBETS

Verschiedene Sorten pro Kugel € 4