

## BEGLEITEND ZUM APÉRITIF...

OLIVENTAPENADE   feine Tomatenwürfel   Kapern	5,50
KLEINER FLAMMKUCHEN   Ziegenkäsecreme   konfierte Tomate   Rauke	8,50
KARAAGE   Wasabi-Mayo   Koriander knusprige KIKOK Wings mit Ingwer, Knoblauch und Soja mariniert	13,00
JAHRGANGSSARDINEN 2019	15,50
RILETTE VON DER GÄNSEKEULE   Gänseleber   eingelegter Kürbis	19,00
TIA MARAA   irische Felsenauster   3 Stück   Zitrusmarinade	19,50

## DANACH ALS VORSPEISE ODER ZWISCHENGERICHT...

FESTTAGSSUPPE Flädle   Grießnockerl   Maultasche   Wurzelgemüse	12,00
BÄRLAUCHRAHMSUPPE „Sot l'y laisse“   Croûtons	13,00
WILDKRÄUTERSALAT Gartenkräuter   Rohkostsalate   Schatzhauserdressing dazu: karamellierter Ziegenkäse gebratene Maispouardenbrust mit Soja und Chili	14,00 12,50 13,00
POKE BOWL   vegan Quinoa   Tofu   Zitrusmayo   Kimchi   Gemüse   Sojamarinade	20,50
WALDPILZ-QUICHE   Schnittlauchschmand Lauch   Speck   Bauernschinken   mariniertes Champignonsalat	21,00
GLASNUDELSALAT Gemüse   Koriander   geblähter Miso-Lachs   Chili	23,00
RINDERTATAR   klassisch angemacht dazu: Bratkartoffeln 30 g N25 Oscietra Imperial Kaviar	28,00 7,20 80,00

## ZUM HAUPTGANG...

HAUSGEMACHTE MAULTASCHEN   Rinderbouillon Kartoffel-Gurkensalat   Zwiebelschmelze	22,00
NEBRASKA BRISKET BURGER   Rinderbrust 48 Stunden gegart Cheddar   Paprika   gepickelte rote Zwiebel   Rauke   Fries   Chili-Mayo	24,50
GESCHWENKTE CALAMARATA-PASTA Petersilienwurzel   Trevisano   alter Balsamico   gebratene Wachtelbrust	24,50
HECHTNOCKEN   Krustentierschaum grüner Spargel   Schnittlauchkartoffeln	29,50
BADISCHER STANGENSPARGEL   Sauce Hollandaise   neue Kartoffeln dazu: Auswahl an Schwarzwälder Schinken Wiener Kalbsschnitzel gebratene Zanderschnitte	32,50 10,50 16,50 25,00
ZANDERSCHNITTE   krosse Haut   Rieslingsauce Lauch mit Pfifferlingen geschwenkt   Kartoffelpüree	35,50
SANKT-JAKOBSMUSCHELN   gebraten   Champagnerbutter Limettenrisotto   Morcheln	49,00
RINDERFILET STROGANOFF Rote Beete   Gewürzgurke   Spätzle   Romanasalat	49,00

## ...ODER VOM LAVASTEIN-GRILL

OJO DE AGUA RIBEYE-STEAK 300g	55,00
GREATER OMAHA CLUB-STEAK ca 650g   am Knochen gereift	134,00
GREATER OMAHA PORTERHOUSE-STEAK ca 1200g   am Knochen gereift   ca 45 Minuten	199,00
dazu jeweils: wilder Brokkoli mit Yuzu und Sesam   Fries   Café de Paris Butter	

## BLEIBEN NOCH DIE DESSERTS...

TARTELETTE VON ARABICA-KAFFEE Passionsfruchtgelee   Exotic-Sorbet	15,00
SCHOKOLADENKUCHEN   lauwarm karamellierte Banane   Vanilleeis	15,00
WINDBEUTEL   gefüllt Erdnuss-Dulcey-Crème   Salzkaramell   Himbeersorbet	15,00
KAISERSCHMARRN Mandeln   Rosinen   Birnenkompott   Haselnusseis	15,00
SORBET   EIS je Kugel	3,90
KUCHEN   TORTEN nach Tagesangebot	

## ... UND DAZU EIN GLAS SÜSSEN WEIN

2020	JURANÇON „CUVÉE THIBAUT“ Domaine Bellegarde, Jurançon	0,1l   14,00
2022	„MR“ MOSCATEL Compania de Vinos Telmo Rodriguez, Malaga	0,1l   14,00