



## SPEISEKARTE

### Zum Aperitif

Dreierlei Aufstrich von Frische Käse, Stockfisch Brandade, Artischocke-Herz Mousse (B,C,G) .....	7,90
Mariniert Oliven aus Sicilia mit Thymium-Rosmarin in Oliven Öl .....	2,90
Parmaschinken und Salchichón Teller mit Cornichons, Butter und Baguette .....	8,90

### Vorspeise

Hummerbisque (suppe) .....	9,50
Vitello Tonnato von den Tafelspitz .....	14,90
Austern „Fines de Claires“ (Stuck)(B).....	3,20
Gebratene Baby Calamares in Tomaten Balsamico Vinaigrette(B,D) .....	14,90
Der Klassiker: Winter Salat mit Ziegenkäse im Reisteig mit Honig und Rosmarin.....	11,70
Gebratene Gambas auf Hummer-Sauerkraut und Weißwein-Sauce(B,D,G) .....	15,50
Kaninchen Terrine mit Zwiebel confits und Salat Bouquet (A,C,J).....	12,90
Beilagensalat .....	3,90
Tages-Vorspeise (Preis auf Anfrage)	

### Hauptgerichte

Tagliolini mit Hummer, Tomaten, Brandysauce (A,C,G) .....	17,90
Gereiftes Bayerisches Rinderfilet auf heißem Stein gebraten, Kartoffelgratin und Salat (A,G,I)	
ca. 200 g.....	32,00
ca. 280 g.....	36,00
Kalbslende mit Parmesankruste ,Gemüse, Kartoffeln(A,G).....	23,50
Ochsenbackerl in Chianti geschmorte, Violette Kartoffeln-Sellerie Puree,(A,G,I) ...	18,90
Gambas, Rotbarbe, Loup de Mer in „Bouillabaisse Art“ mit Rouille (A,D,G).....	23,80
Poisson du Jour (B,D) (Preis auf Anfrage) .....	

### Desserts

Crème brûlée (A,C,G) .....	6,90
Mille feuille von Mascarpone Creme mit Frische Himbeere und Brombeere(A,C,G)	7,20
Mi Cuit au Chocolat mit crème Anglaise (A,C,G) .....	7,90
Kugel Hausgemachte Sorbet (Weiß-Pfirsich, Cassis, Mango, Himbeere) .....	2,50
Pain Perdu mit Maronen-Creme Anglaise(A,G) .....	6,90
Käse Teller mit Feigensenf (G,J) .....	14,50

Die Liste der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf der letzten Seite