

## Vorspeisen

Kräutergarten Vorspeisensalat mit hausgemachtem Himbeerdressing und gerösteten Körnern	6,80
"Vitello tonnato" mit Lachsmousse, Kapern und Pinienkernen	13,80
Rindercarpaccio mit Rucola, Oliven, Pinienkernen und Pecorino	12,90

## Suppen

Wildkraftbrühe mit Kräuterseitlingen und Reh	6,80
Hummerrahmsüppchen mit gebratenen Garnelen und Pastinakenchips	6,50

## Vegetarisch

Kartoffelroulade mit Kräutersoße Gemüse und Rösti	13,90
--	-------

## Fisch

Skrei-Filet mit Lardo, Senfsoße, Gemüse und Kartoffelpüree	23,90
Bio-Lachsfilet mit Safransoße Tomaten, Zucchini und Gemüsebulgur	22,80

## Fleisch

Gebratene Kalbsleberscheiben, Cidrejus glacierte Apfelspalten, Röstzwiebeln, Kartoffelpüree und Salat	18,50
Geschmorter Rehbraten in Wacholdersoße, Kräuterseitlinge, Rotkrautflan, Kartoffelroulade	21,80
"Wiener Schnitzel" vom Kalb mit Bratkartoffeln Preiselbeeren und Salat	18,80
Angus Rumpsteak, grüne Pfeffercreme, Oliven, Kräutertapenade, Gemüse und Röstkartoffeln	23,80

## Dessert

Hausgemachte Eis und Sorbets pro Kugel	1,50
Orangeneisparfait mit Schokoladenmousse, Feigen, Topfenespuma und Orangengel	8,90
„Kräutergarten Dessertvariation“ Kalte und warme Naschereien aus unserer Patisserie	9,50