



Vorspeisen

Carpaccio von Jakobsmuscheln
Weißbier-Ingwermarinade, Korianderöl

MP HG

11,00 €

Garnelen-Cocktail nach Art des Hauses

11,00 €

Garnelen überbacken
mit Champignonragout und Parmesan

11,00 €

13,00 € 15,00 €

Carpaccio-Trio
Rinderfilet, angeräuchertem Kalbslendchen (12) und Thunfisch
Salatbukett und Parmesan

4,00 €

bunte Blattsalate mit Hausdressing
kleiner gemischter Rohkost- und Blattsalat

5,00 €

Suppen

Pikante Bohnensuppe (12)

6,00 €

Indische Geflügelsuppe „Klassik“
mit Sahne und Madrascurry

6,00 €

indische Geflügelsuppe Generation II
mit Gemüse, Geflügel, Kokosmilch und Madrascurry

9,00 €

Fischsuppe nach Art des Hauses
mit würzigen Croustinis

9,00 €

Klassiker Fischgang

MP HG

Duo vom Seezungenfilet und Riesengarnele
Weißwein-Schmandschaum mit Saiblings-Kaviar,
Blattspinat, bunter Wildreismix

21,00 € 25,00 €

Hauptgänge

Steak von der Rinderlende
mit Kräuterbutter und gebratenem Pilzallerlei
Salatbukett, gebackene Champignons

20,00 € 25,00 €

Steak von der Rinderlende „Bangkok“
mit hausgezüchteten Sprossen, Wokgemüse,
indonesischer Gewürzreis

21,00 € 25,00 €

Wiener Schnitzel vom Kalb
Röstkartoffel und Blattsalate

21,00 € 25,00 €

Kalbslendchen „Kaiserlich“
Champignonrahmsoupe, Ofengemüse
hausgemachte Eierspätzle

21,00 € 25,00 €

auf Anfrage
zusätzlich frische, hausgemachte Pommes frites

5,00 €

**Bei einer Woche Vorbestellung ab 2 Person
Hummermenü in fünf Gängen pro Person**

85,00 €



als Nachtisch empfehlen wir....

frisch gebackene Apfelkücherl
mit hausgemachtem Vanilleeis
...mit Sahne

kl. P

gr. P

6,50 €

7,00 €

Crêpes Suzette,
feine Eierpfannkuchen, Orangen-Karamellsoße,
frische Früchte, flambiert mit Orangenlikör-Cuvée
und hausgemachtem Vanilleeis

9,00 €

11,00 €

Soufflé-Omelette,
gefüllt mit hausgemachtem Vanilleeis
und geschmolzener Edelbitterschokolade

9,00 €

11,00 €

Orientalische Omelette „Suleika“
mit getrockneten Früchten (5) und Schokolade
dazu hausgemachtes Buttermilch-Bananeneis

9,00 €

11,00 €

Klassiker Eiscafé (9) mit hausgemachtem Vanilleeis und Sahne

7,00 €

....unsere hausgemachten Eissorten....

hausgemachtes Sorbet, drei Kugeln, je nach Saison
mit einem Schuss Prosecco Il Portale (5)

6,50 €

eine Kugel Sorbet mit Obstgarnitur

1,50 €

Drei Kugeln hausgemachtes Eis, je nach Angebot
mit frischen Früchten

6,50 €

Drei Kugeln hausgemachtes Eis, je nach Angebot
mit frischen Früchten und Schlagsahne

7,00 €

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

7,00 €

...zu guter Letzt, Käse...

verschiedene Regionale und internationale Käse,
je nach Angebot,
mit Kräuterhonig und hausgemachtem Chutney

9,00 €

11,00 €

**Wir wünschen Ihnen einen
angenehmen Aufenthalt
und guten Appetit!**

Hinweis: die Speisekarte mit Allergenen liegt separat aus

Zusatzstoffe:

1. Farbstoff, 5. Schwefel, 9. Koffein, 12. Nitrit Pökelsalz

8. Milcheiweiß und 5. Schwefeloxid kann durch Verwendung von Milchprodukten und Wein in Spuren in jedem Gericht vorkommen