



# HOCH ZEIT

TASTE  
MY  
LOVE

## SUPPE

**consomme vom almweiderind**  
Markklößchen | Maultäschchen  
Flädle

## SALAT

**saisonale blattsalate**  
Bunte Blätter | Lattich | Rauke

**marinierter spargelsalat**  
Gegrillte Jakobsmuschel | Orange  
Schnittlauch

**süßkartoffelsalat**  
Schnittlauch | Kürbiskerne | Honig  
Kürbiskernöl

**melonensalat**  
Milch-Mozzarella | Gurke  
Basilikum | Salsa Verde

**gebratener römersalat**  
Kräuter-Hummus | Kerbel  
Olivenöl | Rote Bete

*Zu den Salaten servieren wir  
Toppings und unsere beliebten  
Dressings:*

**toppings**  
Croutons | Speck | Sonnenblumen-  
& Kürbiskerne | Schnittlauch

**dressings**  
Balsamico-Senf | French  
Tomatenvinaigrette

## VORSPEISE

**gebratene king prawns**  
Glasierter Fenchel | Junger Lauch  
Frittierter Knoblauch

**vitello tonnato \*der klassiker\***  
Kalbfleisch | geraucher Thunfisch  
Rauke | Olivenerde

**milchmozzarella**  
Bunte Tomaten | Wildbasilikum  
Balsamico-Kaviar | Fleur de Sel

**rindercarpaccio**  
Limonenmarinade | Wasabi-  
Nuss-Crunch | Rauke | Parmesan

**mediterranes bratgemüse**  
Geröstete Paprikaschoten  
Marinierte Zucchini | Balsamico-  
Champignons | Auberginen

*Zu den Vorspeisen reichen wir  
Brotspezialitäten.*

**ofenfrisches baguette**  
Körner | Zwiebel | Mais-Salz-Kruste

**knuspriges wurzelbrot**  
Sepia-Cranberry | Walnuss  
Salz-Kurkuma

**minibrötchen**  
Sesam | Mohn | Laugen

*Dazu:*

Parmesancreme | Rotweibutter  
Trüffelmousse

## HAUPTSPEISE

**kalbsrücken \*rosagebraten\***  
**am buffet tranchiert**  
Pommery-Senf-Sauce  
Bundmöhren | Fettuccine

**milchlammrücken**  
**\*in rosmarinbutter gebraten\***  
Tannenreisig | Rotweinsud  
Wachsbohnen | Erdapfelstampf

**zanderfilet \*kross gebraten\***  
Albinsen | Rieslingschaum  
Unser Risotto

**agnolotti \*gefüllt mit  
artischocke\***  
Rosmarinbutter | Gelbe Tomaten  
Grana Padano

## DESSERT

**schokobrunnen**  
Banane | Traube | Ananas  
Beeren | Mandarinen | Melone

ab 50  
Perso-  
nen