

VORSPEISE

36 STUNDEN RINDERCONSOMMÈ / 6,50

mit Schweizer Vodka und hausgebackenen Kräuterflädle serviert

BIRNE MIT ZIEGENKÄSE & SALAT / 10,90

Salatvariationen mit gratinierten Ziegenkäs-Birne, fruchtigen Granatapfelkernen würzigem Rosmarinzwig und Crostini

WEIßES MEERRETTICHSÜPPCHEN / 7,90

rote Zwiebeln, schwarze Pfefferkörner, würzige Schalotten, trockenen Weißwein, grüne Brunnenkresse mit Graved - Lachs - Grissini

KLASSIKER HAUPTGANG

LUFTIGER BAYERISCHER BREZENKNÖDEL / 14,90

an leichter Gewürzbutter angebraten mit Wald-Kräuter-Schwammerlsauce, dazu marktfrische Blattsalate

FANGFRISCHES LACHSFILET / 21,90

mit gebratenem Zitronen-Babyblattspinat und Wildreis Timbale

GESCHNETZELTE HÄHNCHENBRUST / 16,90

„Züricher Art“ mit frisch gebratenen Egerlingen, dazu Knopfspätzle und Salatvariation

HANDGEROLLTE RINDERROULADE / 18,90

gefüllt mit Zwiebeln, Speck, Gewürzgurken und Senf, dazu saftiges Apfel - Blaukraut und Kartoffelkloß

PAAR BAMBERGER FRANKENGRILLER / 8,90

Böhnleins Kunner 240g vom Grill mit schlotzigem Sauerkraut, Senf und Bauernbrot

TAGLIARINI IN TRÜFFELSAHNESAUCE / 16,90

frisch gekochte Pasta aus dem Meersalzwater mit gehobeltem Parmesan in leichter Trüffelsahnesauce mit Lauchzwiebeln, Kirschtomaten und erfrischenden Zitronen-Gartenkräutern

Speisenkarte von 12:00 bis 14:00



Nachmittagsspeisenkarte bis 12:00 Uhr bis 16:30

SALATSCHÜSSEL „GÄRTNERSTADT“ / 13,90

Paprikawürfel, Kichererbsen, Mais, Tomaten, Wildkräutersalat, Tomaten, Karotten und Gurkenwürfel

- CHIMICHURI ROASTBEEFSTREIFEN / 17,90
- GRANATAPFEL MIT GRATINIEMEM ZIEGENKÄSE / 14,90
- GEBRATENES TOFU IM SESAMMANTEL / 14,90

FLAMMKUCHEN „ELSÄSSER ART“ / 10,90

mit Crème fraiche, Lauchzwiebeln und Speck

FLAMMKUCHEN „MEDITERRAN“ Vegan / 9,90

mit Tomatensalsa, Zucchini, Auberginen, Rauke, Knoblauch und Paprika

FLAMMKUCHEN „GORGONZOLA“ / 12,90

mit Birnenspalten, Lauchzwiebeln und Gorgonzola

FLAMMKUCHEN „LACHS“ / 13,90

mit Crème fraiche, Lachs, Lauchzwiebeln, Rucola, Tomatenstückchen



DESSERT EMPFEHLUNG

GEEISTER APRIKOSENTRAUM / 7,90

Eine Kugel Aprikosensorbet kombiniert mit zwei Kugeln Bourbon-Vanille garniert mit Sahne, winterlichen eingelegten Aprikosen und gerösteten Mandeln

ZAUBERWALD EISBECHER / 7,90

Zwei Kugeln winterliches Zimteis und eine Kugel Bourbon-Vanilleeis mit saftigen Glühweinkirschen getoppt mit Sahne und Spekulatius Crunch