
Speisekarte

*“Kochen bedeutet für mich, Traditionen aufzugreifen und zu brechen. Ich bin neugierig auf Neues und habe Lust neue Gerichte zu kreieren. Mein tägliches Ziel ist es, den Gaumen meiner Gäste zu verwöhnen und einen Restaurantbesuch zu einem unvergesslichen Erlebnis werden zu lassen. Dabei verarbeite ich mit Leidenschaft regionale Produkte und verleihe diesen einen neuen Touch.” **Silvio Casta***

Starter

Wildkräutersalat mit frischer Gurke, Karotte, Sprossen und Karamellisierten Sonnenblumenkernen an Mangodressing

8,00€

Main Course

Teriyaki Hähnchenbrust mit Asiatischen Aromen auf Salat von Basmatireis mit frischem Gemüse und Wildkräutern

17,00€

Lachs

*Lachsfilet mit Limone auf geschmorten Gemüsesalat mit Kürbis,
gebratenen Broccoli, karamellisierten Roten Zwiebeln*

19,00€

Pseudo Wiener Schnitzel

*Schnitzel aus dem Schweinerücken
mit Petersilienkartoffeln, Buntem Salat,
Zitrone und Preiselbeeren*

16,00€

Ragout vom Schweinchen

*mit Kräuterseitling, Champignons und frischem Gemüse an
Kartoffelpüree*

16,00€

Waltershäuser Fischparty

*Lachsfilet mit gebratenem Broccoli ,geschmorten
Zwiebeln,frischen Salat mit Mango an BBQ Sauce und Gurken
Relish im Rosmarin Bun*

15€

Dessert

Tiramisu von der Blaubeeren mit Rahmeis

7,00€

Zusatzstoffe, Geschmacksverstärker oder sonstige E Nummern gibt es in unserer Küche nicht.

Die Liste der Allergene finden Sie in unserer Speisekarte, gerne kann Ihnen unser Personal Auskunft hierzu erteilen und Sonderwünsche berücksichtigen.