

## Vorspeisen & Salate

EUR

<b>Gazpacho „ Andalus“</b> Cold vegetable soup "Andalus style"		<b>5,00</b>
<b>Geminzte Erbsensuppe mit Chorizocroûtons</b> Minced pea soup with chorizo croûtons		<b>6,00</b>
<b>Cesar's Salad mit gebratenen Putenbruststreifen, Parmesan und Croûtons</b> Cesar's Salad with turkey, parmesan cheese and croûtons		<b>8,70</b>
<b>Gratinierter Ziegenkäse mit Aprikosenchutney, Rauke und Balsamico-Honigfäden</b> Goat cheese au gratin with apricot chutney, rocket salad, balsamico and honey		<b>8,50</b>
<b>Gebratene Lammkoteletts auf Bauernsalat</b> Roasted lamp chops on salad of cucumber, pepper, tomatoes and olives with feta cheese		<b>8,90</b>
<b>Gebratene Jacobsmuscheln auf Blumenkohl-Mousseline mit violetter Senfschaum und feinem Frisée</b> Fried scallops with coliflower mousseline, violet mustard foam and frisée salad		<b>9,80</b>
<b>Gemischter Salat</b>	klein	<b>4,00</b>
Mixed salad	groß	<b>5,50</b>

## Desserts

EUR

<b>Crème Brulée mit Erdbeeren und Schokoladen-Karamelleis</b> French vanilla cream with strawberries and chocolat- toffee icecream		<b>8,20</b>
<b>Spritzige Waldbeerenkaltschale mit Vanilleeis</b> Cold soup of wild berries with vanilla ice cream		<b>6,50</b>
<b>Variation von ausgesuchten Roh- und Ziegenmilchkäse</b>	klein	<b>6,00</b>
Assorted raw milk- and goat cheese	groß	<b>8,00</b>

## Hauptspeisen

EUR

<b>Tagliatelle in Peperoni- Tomatensugo mit frisch gezupftem Basilikum und Pecorinosplittern</b> Tagliatelle noodles with sauce from pepronies and tomatoes, fresh basil and pecorino cheese		<b>9,50</b>
<b>Hausgemachte Gnocchi mit gebratenen Pfifferlingen in Sherry-Butter und Kirschtomaten</b> Homemade gnocchi with fried mushrooms of the season in sherry butter and cherry tomatoes		<b>11,70</b>
<b>Wiener Schnitzel mit lauwarmem Erdapfel- Radieschensalat und Gurkensalat</b> Wiener Schnitzel (veal) with lukewarm potatoe-radish salad and cucumber salad		<b>17,90</b>
<b>Im eigenen Saft geschmorte Rinderroulade mit saisonalem Gemüse und neuen Kartoffeln</b> Braised rolls of beef with vegetable of the season and small potatoes		<b>13,50</b>
<b>Filet vom Black Angus auf gebratenen Pfifferlingen mit Kartoffel - Crêperoulade</b> Filet of Black Angus with roasted mushrooms of the season and potatoe- crêpe roulade		<b>22,50</b>
<b>Lackierte Barbarie- Entenbrust mit Marsalajus auf Zitronenspitzkohl und Kräuternockerln</b> Barabari duck breast with marsalajus, lemon pointed cabbage and herbal wheat dumplings		<b>14,20</b>
<b>Filet von der Dorade mit Safranschaum, Paspieralgen und Risotto von Flußkrebsschwänzen</b> Filet of dorade with saffron foam, passepierre algae and risotto with crab meat		<b>14,20</b>

