

DAVOR.

Knackige Blattsalate Pinienkerne Parmesan Kresse wahlweise mit Himbeertopping Mangotopping Green Organic Topping	
Small	7,00
Large	12,00
Karotten-Ingwersüppchen Parmaschinken-Grissini	9,00
Sashimi vom Lachs Rettich Limette Soja Wasabi	14,00
„Vitello“ Cantina 2017 [Rosa Kalbsrücken Thunfisch black & blue Apfelbutter Petersilie]	16,00

HAUPTSACHE.

Gemüsecurry Papadam Basmatireis Joghurt-Minze	18,00
Störfilet aus dem Eyachtal Kalbskopf Noripolenta Aprikosen	32,00
Iberico ² Peperonata Kaperntapenade Spanische Kartoffeln	34,00

KLASSIKER.

Kalbschnitzel Butterkartoffeln Crémiger Gurkensalat	24,00
---	-------

DANACH.

Eis vom grünen Tee Spargelmarmelade Beeren	11,00
Schokolade 3.0 Mousse Muffin Ice	11,00
Dessertvariation	12,00