



KLASSIKER

VORSPEISEN

DEFTIGE RINDSBOUILLON

WURZELGEMÜSE/LIEBSTÖCKEL/LEBERKNÖDL

7.90

FRISCH GEHACKTES TARTAR

VOM CHIEMGAUER WEIDERIND

KLASSISCH MARINIERT/GERÖSTETES BAGUETTE/

CAFE DE PARIS

VORSPEISE 100GR

16.90

HAUPTSPEISE 180GR

29.00

KLEINER GEMISCHTER BLATTSALAT

HOLLUNDERBLÜTENDRESSING/CROUTONS/

EINGELEGTE RADIESERL

6.00



KLASSIKER

HAUPTGÄNGE

IN BUTTERSCHMALZ GEBRATENES
SCHNITZEL VOM STROHSCHWEIN

MIT KARTOFFEL-GURKENSALAT ODER POMMES

17.90

ROSTBRATEN VON DER OCHSENLENDE

BRATKARTOFFELN/ZWIEBELJUS/RÖSTZWIEBELN

25.00

GEBRATENE MILCHKALBSLEBER "BERLINER ART"

KARTOFFELSTAMPF/BALSAMICOWZIEBELN/ KARMELISIERTE
ÄPFEL/RÖSTZWIEBEL

21.00

GULASCH VOM STROHSCHWEIN

GEBRATENE SERVIETTENKNÖDEL / KLEINER SALAT

17.50



KLASSIKER

HAUPTGÄNGE

GROSSER BUNTER BLATTSALAT

TRÜFFELHONIG MIT HIMBEEREN/HOLUNDERBLÜTENDRESSING

WAHLWEISE

MIT GEBACKENEM STUZI-KÄSE

16.90

ODER

MIT GEBRATENEN MEDAILLONS VON DER RINDERLENDE

19.90

KNUSPRIG GEBRATENE TRANCHE VOM ZANDER

KARTOFFELRÖSTI/CREMIGES RAHMSAUERKRAUT/
KNUSPRIGER SPECK

21.90



KLASSIKER

DESSERTS

CAPPUCCINO FLAMBÉE

HIMBEER-KARDAMOMSORBET

6.50

CARAMELL TÖRTCHEN

ORANGENGEL/CASSISFEIGEN/ MANDELEISCREME

8.50

WECHSELNDE SORBETS & EISSORTEN

2.50

PRO NOCKE



SAISONALES

VORSPEISEN



KAROTTEN-INGWERSÜPPCHEN

7.00

HUMMERCREMESUPPE

KERBELÖL/GEBRATENE WILDGARNELE/CROUTONS

12.00



VARIATION VON BLUMENKOHL UND WALNUSS

12.00



SAISONALES

HAUPTGÄNGE



GNOCCHI AL NOCI

GETROCKNETE MARILLEN/CASHEWKERNE/
WALNUSSCREME/GERÖSTETE HASELNUSSKERNE

16.00

TAGLIOLINI AL TARTUFO

FRISCHE TAGLIOLINI/PARMESAN/
FRISCHER SCHWARZER TRÜFFEL

22.00

SCHMORBRATEN VON DER BAYERISCHEN FÄRSE

GEBRATENE KRÄUTERSAITLINGE/KARTOFFELPÜREE/
GESCHMOLZENE MADEIRAZWIEBELN

20,50

EDELFISCH CANNELLONI

ARTISCHOCKENPÜREE/DASHI-BEURRE-BLANC/
GETROCKNETE TOMATEN

26.00