

## **Chef's Choise Menü**

4 Gänge nach Wahl des Küchenchef's	45
gerne mit 4 begleitenden Weine a 0,11	21

## **Vorweg**

Gebratene Riesengarnelen / Dashifond / süß-saurer Blumenkohl	14
Büffelmozzarella / Gurkengranité / eingelegte Tomaten	12
Blattsalat / geröstete Nüsse / Wassermelone	10.50
Gartenkräutersuppe mit Reisbonbon	8.50
Schinken vom Klosterschwein / Parmesan	14
Carpaccio vom Rind / Basilikum-Mayonnaise / Senfkaviar	14

Für Allergiker halten wir eine separate Karte bereit  
und beraten Sie gerne.

## Hauptsachen

Steinbeisser / Ingwer-Limonensauce / Avocado / Topfenknödel	21
Jakobsmuscheln / Austernpilze / Safran Polenta	28
Tafelspitz / Kräutersauce / Senfkaviar / grüner Kartoffelstampf	22
Kross gebratenes Schnitzel / Chilispaghetti / Erdbeerketchup / Salat	17
Tagliata vom Angus Rind / gebratene Austernpilze Salat	24
Kotelett vom Livarschwein / Chimichurri / gebrannte Kartoffeln in Nussbutter	28
Entenbrust / buntes Gemüse / Safranpolenta	24
Gemüsevariation / eingelegte Tomaten / gebeiztes Ei	16
vegetarisch	
Gebratener Portobellopilz / Chimichurri / Topfenknödel	17
vegetarisch	

## Danach

Crème Brûlée mit Rhabarberkompott	8.50
Frische Aprikosen / Basilikum Sorbet	9.50
Käseauswahl aus dem Bioladen / Chutney / Nüssen	10.50
Mango Panna cotta / Meringue	6