

Aperitif

Spiced Pistache

Pistaziencremelikör | Zitronensaft | Spicy Ginger Beer

€ 8,50

Unsere Klassiker

Sous vide Tranchen vom Italienischen Landschwein

Bergkräuter-Mantel | Pfefferrahmsauce | saisonale Pilzauswahl | Kartoffelmousse

€ 25,00

Zwiebelrostbraten

Südamerikanisches Hüftsteak 200g | gebackene Zwiebeln | dunkle Jus | westfälische Bratkartoffeln | Salat

€ 29,00

Unsere Weinempfehlung: Santa Margherita Merlot

Vento, Südtirol | tolle Aromen | Johannisbeere | Veilchen
fein | elegant | sehr gut strukturiert

0,2l € 8,50

dazu ein Tegernseer Hell

Qualität aus einer der ältesten Brauereien Bayerns. Gebraut nach dem Bayerischen Reinheitsgebot. Herzoglich Bayerisches Brauhaus Tegernsee - So schmeckt Tradition. Die Wurzeln der Brauerei reichen bis ins Jahr 1050 zurück, wo seit 746 das Benediktinerkloster Tegernsee besteht.

0,3l € 3,90

0,5l € 5,90

Vorspeise / Zwischengang

Tintenfisch Carpaccio

Pflücksalat | Orangen-Balsamico | Parmesan | getrocknete Tomaten

€ 14,50

Frühlings-Salat mit 3 Riesengarnelen in Panko

Blattsalate | Rohkost | Haus-Dressing

€ 16,00

Wildkräutersalat „Art des Hauses“

Wildkräutermix | Rohkost | Haus-Dressing | Pesto-Baguette

€ 8,00

Wildkräutersalat gerne auch als Beilagen Salat ohne Baguette

€ 5,50

Hausgemachtes Humus

Olivenöl | Knoblauch-Baguette

€ 8,00

Suppe

Rinderkraftbrühe „Art des Hauses“

Eierstich | Markklößchen | Blumenkohl

€ 8,00

Frische Spargelcrèmesuppe

2erlei Spargeleinlage / Bärlauchpesto / Kresse

€ 8,50

Spitzen Landwein aus Frankreich

Die Önologen und Brüder Martin und Mathieu leiten das 300 Jahre alte Familienweingut. Ihre Weinberge erstrecken sich rund um das sagenumwobene Château de Pellehaut, dessen Name sich vom römischen Wort »pila« ableitet und einen besonders durchschlagkräftigen Speer bezeichnete. Diese Durchschlagkraft ist auch den beiden Brüdern zu eigen.

Ihre Weine gehören zu den beliebtesten aus der Gascogne

Harmonie de Gascogne Blanc

Domaine de Pellehaut / Côtes de Gascogne IGP

Frischer und würziger Duft nach Akazienblüten und exotischen Früchten, zahlreiche Fruchtaromen, viel Geschmack, finessenreich.

0,2l € 7,50
0,75l € 25,00

Harmonie de Gascogne Rosé

Domaine de Pellehaut / Côtes de Gascogne IGP

Feiner, animierender Duft nach Walderdbeeren. Anklänge von Zitrus und weißen Blüten. Frisch, elegant, ausgewogen

0,2l € 7,50
0,75l € 25,00

Wein aus Deutschland

Das Weingut Bretz in Bechtolsheim, Rheinhessen ist ein vielfach ausgezeichnetes Weingut in Familienbesitz seit 1721. Wein mit Leidenschaft!

Bretz - weiss

Qualitätswein, Bechtolsheim, Staatsehrenpreisträger
trocken, zarter Schmelz, angenehm rund
Cuvée aus Chardonnay, Riesling / Weissburgunder

0,2l € 7,90
0,75l € 27,50

Hauptgänge

Tranchen von der Lammhüfte

Schwenkgemüse | Kichererbsenmousse | Rosmarinjus

€ 22,00

Pikantes Rinder-Teriyaki

mit Ingwer | Zwiebel | Paprika | Brokkoli | Basmati-Reis | Salatbouquet

€ 19,00

Maispoulardenbrust tranchiert

auf Pasta in Pesto | getrocknete Tomaten | Wildkräutersalat

€ 19,00

Spargel-Schnitzel

Stangenspargel aus der Region | Schnitzel nach Wiener Art | frische Hollandaise
Petersilienkartoffeln

€ 29,00

Canadian-Burger (gegrillt)

Brioche-Bun | 200g bestes Canadian Rinderpatty | Bacon | Cheddar | Tomate
Gewürz-Gurke | Cocktailsauce | French Fries rot/weiß

€ 23,00

Gebratenes Rotbarschfilet

Zirtonen-Hollandaise | Spargel | Butter-Kartoffeln

€ 27,00

Veggie, Salat & Fisch

Cesar Salad / Hähnchenbrust in Panko

Romasalat | Cesar-Dressing | Kirschtomate | Parmesan | Croûtons

€ 17,00

Hausgemachte Anti-Pasti-Variationen

Baguette

1 Person € 12,00

2 Personen € 19,50

Pasta in Bärlauch-Pesto

Parmesan | getrocknete Tomaten | Spargelstreifen | Wildkräutersalat

€ 17,00

2erlei gegrillter Spargel

auf Süßkartoffelmousse | Pastinaken-Chips | Salatbouquet

€ 18,00

Grillvariationen

Südamerikanisches Rumpsteak	200g	€ 36,00
Südamerikanisches Hüftsteak	250g	€ 32,00
Lammhüftsteak	200g	€ 27,00
Duroc-Tomahawk	330g	€ 35,00
Steak vom Maispoularde	240g	€ 24,00

Wildkräutersalat

Haus-Dressing | Weißwein-Balsamico-Vinaigrette

oder

Mediterranes Schwenkgemüse

+

Crispy Parmesan-Potatoes

oder

3 Scheiben Pesto-Baguette

+

1 Dip

Pfeffersauce | Paprika-Salsa | hausgemachte-Kräuter-Butter

Dessert

Pistazienmousse in weißer Schokolade

Mango-Gelée / Erdbeersorbet

€ 11,00

Hausgemachtes Eierlikör-Tiramisu

€ 9,00

3erlei Petits Fours

aus Haus der Patisserie

€ 9,00

Affogato „3Birken“

Espresso / Vanillerahmeis / Amarettini

€ 5,50

Wie wäre es mit einem Espresso oder Digestif?!

Gerne beraten wir Sie bei Ihrer Wahl.

Unsere Digestif Empfehlung

Crema Alpina Pistacchio

Ein köstlicher Likör aus Almsahne mit feinem und mildem Geschmack, in dem sich der samtige Geschmack der Sahne aus frischer Trentiner Milch mit dem Aroma der Pistazie verbindet.

4cl € 5,50

