

First things first...

Rieslingsekt Winzerverein Forst

Glas	0,1l	4,00 €
Flasche	0,75l	26,00 €

Aperol Spritz

Rieslingsekt, Aperol, Soda, Orange 9/3	0,25l	6,50 €
--	-------	--------

Lavendel Spritz

Rieslingsekt, Lavendel, Soda 3	0,25l	6,50 €
--------------------------------	-------	--------

Himbeer Secco

Rieslingsekt, Himbeerpüree, Soda 9	0,25l	6,50 €
------------------------------------	-------	--------

Hugo

Rieslingsekt, Holunderblütensirup, Limette, Minze, Soda 8	0,25l	6,50 €
---	-------	--------

Lillet Wildberry

Lillet, Schweppes Russian Wildberry	0,25l	6,50 €
-------------------------------------	-------	--------

Campari

Orange oder Soda 3	0,25l	6,50 €
--------------------	-------	--------

alle Preise in Euro inkl. 19% **MwSt/Service** inbegriffen.

Die Allergene entnehmen Sie bitte einer Separaten Karte welche Sie auf Wunsch von unserem Servicemitarbeiter erhalten.

Vorspeise

Croque Residenz / Brioche /
Wacholder Schinken/ Gruyere / Spiegel Ei / Creme Fraiche ^{a/f/i/2/3} €11,90
Croque Residence / Brioche /
Juniper ham / Gruyere Cheese / fried egg / creme fraiche

Suppe

Erbsenschaum / Garnele / Brotchip ^{a/c/f} € 6,90
Pea foam / shrimp / bread chip

Bowls

Quinoa / Avocado / Tempura Garnelen / Wildkräuter / Mango ^{a/c/f} €15,90
Quinoa / avocado / tempura prawns / wild herbs / mango

Quinoa / Avocado / Putenbruststreifen / Wildkräuter / Mango ^{a/f} €13,90
Quinoa / avocado / Turkey breast strips / wild herbs / mango

Vegetarisch

Ziegenkäse-Tortellini / Honig /
Thymian-Walnuss-Butter / Rote Beete ^{a/f/i/8} €14,50
Goat cheese tortellini / honey / Thyme-walnut-butter / beetroot

alle Preise in Euro inkl. 19% **MwSt/Service** inbegriffen.

Die Allergene entnehmen Sie bitte einer Separaten Karte welche Sie auf Wunsch von unserem Servicemitarbeiter erhalten.

Fisch

Lachsfilet / Sesam / Gyoza / Teryaki / Gemüse a/b/f/g/i/l/8 € 19,90
Salmon fillet / sesame / gyoza / terryaki / vegetables

Zanderfilet / Fregola Sarda / rote Beete / Limettenschaum a/b/c/f/8 € 19,50
Pikeperch fillet / Fregola Sarda / beetroot / lime foam

Hauptgerichte

Kalbsfilet / Kräuterkruste / Fregola Sarda /
Borettane Zwiebel/ Karottencreme a/c/f/l/8 € 27,90
Veal fillet / herb crust / Fregola Sarda / Borettane onion / carrot cream

Entrecote / Thymian Polenta / getrüffelte Selleriecreme / Karotte e/f € 23,90
Entrecote / thyme polenta / truffled celery cream / carrot

Roastbeefburger / 180g / Sesambrötchen /
Edamer / Tomate / Essiggurke / Salat / Zwiebel /
Hausgemachte Burgersauce / Süßkartoffelpommes a/f/g € 15,90
180g Juicy beef / sesame bread / edam / tomato / pickles /
lettuce / onion / homemade burgersauce / sweet potatofries

alle Preise in Euro inkl. 19% **MwSt/Service inbegriffen.**

Die Allergene entnehmen Sie bitte einer Separaten Karte welche Sie auf Wunsch von unserem Servicemitarbeiter erhalten.

Dessert

Erdbeere / Frischkäse / Butterkeks ^{a/f/8}
Strawberry / cream cheese / shortbread biscuit

€ 7,90

After Dinner...

Etter Obstbrände von unserem Digestif Wagen
Alte Pflaume, Alter Apfel ,
Blutorange, Himbeere, Mirabelle,
Williams Christ Birne, Quitte,
Aprikose, Haselnuss, Kirsch

2 cl 6,50 €

Grappa Nonino

2 cl 5,00 €

alle Preise in Euro inkl. 19% **MwSt/Service** inbegriffen.

Die Allergene entnehmen Sie bitte einer Separaten Karte welche Sie auf Wunsch von unserem Servicemitarbeiter erhalten.