

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 €
-------------------------------------	-------	--------

Espresso Martini

Espresso, Kahlua, Vodka 1	0,2l	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

Pralinen vom Kalbskopf / marinierte Gurken / Sauce Tartare *a/f/e/f* €12,90
Pralines of Veal head / marinated cucumber / tartar sauce

Salat vom /weißen und grünen Spargel /
luftgetrockneter Schinken / Brotchip *2/a/k* €13,90
Salad from /white and green asparagus /air-dried ham / bread chip

Suppe

Bärlauchschaum / Räucherlachs *b/f* €8,40
Foam of wild garlic / smoked salmon

Bowls

Quinoa / Avocado / Hähnchenbruststreifen / Wildkräuter / Mango *a/c/f/g/l* €14,90
Quinoa / avocado / Chicken breast strips / wild herbs / mango

Quinoa / Avocado / Tempura Garnelen / Wildkräuter / Mango *a/c/f/g/l* €16,90
Quinoa / avocado / tempura prawns / wild herbs / mango

Vegetarisch

Gefüllte Süßkartoffel / Tandoori Kichererbsen / Kräuterjoghurt *a/f* €14,90
Stuffed sweet potatoe / tandoori chickpeas / herb yoghurt

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

Black Tiger Garnelen / Tagliatelle / Bärlauchsahne / Parmesan *a/c/f* € 19,90
Black tiger shrimps / tagliatelle / wild garlic cream / parmesan

Zander/ Rieslingschaum / Bärlauch-Kartoffelstampf /Petersilienwurzel *a/b/f* €19,90
Pike perch / Riesling foam / wild garlic mashed potatoes /
parsley root

St.Pierre Filet / Krustentierpüree / Brokkoli / Anis Schaum *a/b/c/f* € 21,50
St.Pierre fillet / crustacean puree / broccoli / anise foam

Hauptgerichte

Roastbeefburger / Brioche /
Edamer / Tomate / Essiggurke / Salat / Zwiebel /
Hausgemachte Burgersauce / Süßkartoffelpommes *a/f/g* € 16,90
Juicy beef / brioche / edam / tomato / pickles /
lettuce / onion / homemade burgersauce / sweet potatofries

Irische Ochsenbäckchen / Kartoffel Selleriestampf /
glasierte Möhren *e/f* €18,90
Irish ox cheeks / mashed potatoes and celery / glazed carrots

Spanferkel / Carree / Spargel Ragout / Bärlauch Kroketten *2/a/k* €19,90
Suckling pig / loin / asparagus ragout / wild garlic croquettes

Cordon Bleu / Bergkäse / Schinken /
Karotten / Erbsen / Potato Wedges *2/3/a/f* €18,90
Cordon bleu / mountain cheese / ham / Carrots / Peas / Potato Wedges

Beef Brisket / 36h gegart / BBQ Glasur / Jackson Potato *2/3/8/f/k* €19,90
Beef brisket / 36h cooked / BBQ glaze / Jackson Potato

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

Espresso Affogato / frisch gebrühter Espresso / Vanilleeis f €4,90
Espresso Affogato / freshly brewed espresso / vanilla ice cream

Tartelette / Rhabarber / Vanille a/f/i € 7,90
Tartlet / rhubarb / vanilla

Rumsavarin / marinierte Erdbeeren / Vanille Eis a/f/h € 7,90
Rum savarin / marinated strawberries / vanilla ice cream

After Dinner...

Etter Obstbrände von unserem Digestif Wagen 2 cl 6,50 €
Alte Pflaume, Alter Apfel ,
Blutorange, Himbeere, Mirabelle,
Williams Christ Birne, Quitte,
Aprikose, Haselnuss, Kirsch

Grappa Nonino 2 cl 5,00 €