

Vorspeisen

Geflämmerter Bio-Lachs

Yuzu Zitrone | Wassermelone | Reichenauer Tomate
21€

Geräucherter Hüttenkäse

Bärlauch Pesto | Knusprige Kichererbse | gepickelter
Spargel
17€

Gebrautes Kalbsbries

Trüffeljus | Wildkräuter | Selleriecreme
21€

Samtsuppe vom Bayrischem Spargel

Spargel | Kräutercreme | geröstetes Tramezini
13€

Risotto Fruitti di Mare

Safranschaum | Römersalat
Fenchel & Orangen
23€

Hauptspeisen

Thunfisch a la plancha

Kokosschaum | Wok Gemüse | Gewürz Reis

38€

Frühlings Tagliatelle

Champagnerschaum | Erbsen | Spargel | Bergkäse

26€

Zweierlei vom heimischen Rind

Geschmorte Backe & rosa gebratenes Filet

Portweinjus | Frühlingsgemüse | Kartoffelschaum

44€

Geschmorter Blumenkohl

Vanille Beurre Blanc | Römersalat | Mandeln

28€

Rosa gebratenes Lammrücken

Zitronenthymianjus | grüner Spargel

Süßkartoffel Creme

42€

Ragout vom Allgäuer Reh

Wild Preiselbeerjus | grüner Spargel | Semmelknödel

32€

Special no.1

Bayrische Ente im Ganzen

für 2 Personen | am Tisch tranchiert

erster Akt:

Die Brust

Portweinjus | Frühlingsgemüse | Kartoffelschaum

zweiter Akt:

Erfrischung

Orangensorbet | Aperol Granite | Limetten Espuma

dritter Akt:

Die Keule

Kokosschaum | Wok Gemüse | Süßkartoffel

pro Person 55€

Special no.2

Chateaubriand

ab 2 Personen | am Tisch tranchiert

Filet vom Almoachsen

Trüffeljus | Gemüse Cassoulet | Kartoffelschaum

pro Person 55€

Menü Genusswirtschaft

Gruß aus der Küche

Geflämmerter Bio-Lachs

Yuzu Zitrone | Wassermelone | Reichenauer Tomate

2024 Riesling, Weingut Treis, Mosel

Samtsuppe vom Bayrischem Spargel

Spargel | Kräuter creme | geröstetes Tramezini

2024 Grüner Veltliner Federspiel, Domäne Wachau, Österreich

Erfrischung

Orangensorbet | Aperol Granite | Limetten Espuma

Rosa gebratenes Lammrücken

Zitronenthymianjus | grüner Spargel

Süßkartoffel Creme

2023 Das kleine Kreuz, Weingut Rings,
Pfalz

Cheesecake „Ondersch“

Erdbeere | Rhabarber | Zitrone

2018 Oremus Szamorodni, Tokaj, Ungarn

3-Gang Menu mit Suppe 62€

3-Gang Menu mit Vorspeise 69€

5-Gang Menu: 89€

Weinbegleitung 3 Gang: 25€ Weinbegleitung 5 Gang: 35€

Vorspeisen

Geflämmtter Bio-Lachs

Yuzu Zitrone | Wassermelone | Reichenauer Tomate
21€

Geräucherter Hüttenkäse

Bärlauch Pesto | Knusprige Kichererbse | gepickelter
Spargel
17€

Gebrautes Kalbsbries

Trüffeljus | Wildkräuter | Selleriecreme
21€

Samtsuppe vom Bayrischem Spargel

Spargel | Kräutercreme | geröstetes Tramezini
13€

Risotto Fruitti di Mare

Safranschaum | Römersalat
Fenchel & Orangen
23€

Hauptspeisen

Thunfisch a la plancha

Kokosschaum | Wok Gemüse | Gewürz Reis

38€

Frühlings Tagliatelle

Champagnerschaum | Erbsen | Spargel | Bergkäse

26€

Zweierlei vom heimischen Rind

Geschmorte Backe & rosa gebratenes Filet

Portweinjus | Frühlingsgemüse | Kartoffelschaum

44€

Geschmorter Blumenkohl

Vanille Beurre Blanc | Römersalat | Mandeln

28€

Rosa gebratenes Lammrücken

Zitronenthymianjus | grüner Spargel

Süßkartoffel Creme

42€

Ragout vom Allgäuer Reh

Wild Preiselbeerjus | grüner Spargel | Semmelknödel

32€

Special no.1

Bayrische Ente im Ganzen

für 2 Personen | am Tisch tranchiert

erster Akt:

Die Brust

Portweinjus | Frühlingsgemüse | Kartoffelschaum

zweiter Akt:

Erfrischung

Orangensorbet | Aperol Granite | Limetten Espuma

dritter Akt:

Die Keule

Kokosschaum | Wok Gemüse | Süßkartoffel

pro Person 55€

Special no.2

Chateaubriand

ab 2 Personen | am Tisch tranchiert

Filet vom Almoachsen

Trüffeljus | Gemüse Cassoulet | Kartoffelschaum

pro Person 55€

Menü Genusswirtschaft

Gruß aus der Küche

Geflämmerter Bio-Lachs

Yuzu Zitrone | Wassermelone | Reichenauer Tomate

2024 Riesling, Weingut Treis, Mosel

Samtsuppe vom Bayrischem Spargel

Spargel | Kräuter creme | geröstetes Tramezini

2024 Grüner Veltliner Federspiel, Domäne Wachau, Österreich

Erfrischung

Orangensorbet | Aperol Granite | Limetten Espuma

Rosa gebratenes Lammrücken

Zitronenthymianjus | grüner Spargel

Süßkartoffel Creme

2023 Das kleine Kreuz, Weingut Rings,
Pfalz

Cheesecake „Ondersch“

Erdbeere | Rhabarber | Zitrone

2018 Oremus Szamorodni, Tokaj, Ungarn

3-Gang Menu mit Suppe 62€

3-Gang Menu mit Vorspeise 69€

5-Gang Menu: 89€

Weinbegleitung 3 Gang: 25€ Weinbegleitung 5 Gang: 35€

Vorspeisen

Geflämmerter Bio-Lachs

Yuzu Zitrone | Wassermelone | Reichenauer Tomate
21€

Geräucherter Hüttenkäse

Bärlauch Pesto | Knusprige Kichererbse | gepickelter
Spargel
17€

Gebrautes Kalbsbries

Trüffeljus | Wildkräuter | Selleriecreme
21€

Samtsuppe vom Bayrischem Spargel

Spargel | Kräutercreme | geröstetes Tramezini
13€

Risotto Fruitti di Mare

Safranschaum | Römersalat
Fenchel & Orangen
23€

Hauptspeisen

Thunfisch a la plancha

Kokosschaum | Wok Gemüse | Gewürz Reis

38€

Frühlings Tagliatelle

Champagnerschaum | Erbsen | Spargel | Bergkäse

26€

Zweierlei vom heimischen Rind

Geschmorte Backe & rosa gebratenes Filet

Portweinjus | Frühlingsgemüse | Kartoffelschaum

44€

Geschmorter Blumenkohl

Vanille Beurre Blanc | Römersalat | Mandeln

28€

Rosa gebratenes Lammrücken

Zitronenthymianjus | grüner Spargel

Süßkartoffel Creme

42€

Ragout vom Allgäuer Reh

Wild Preiselbeerjus | grüner Spargel | Semmelknödel

32€

Special no.1

Bayrische Ente im Ganzen

für 2 Personen | am Tisch tranchiert

erster Akt:

Die Brust

Portweinjus | Frühlingsgemüse | Kartoffelschaum

zweiter Akt:

Erfrischung

Orangensorbet | Aperol Granite | Limetten Espuma

dritter Akt:

Die Keule

Kokosschaum | Wok Gemüse | Süßkartoffel

pro Person 55€

Special no.2

Chateaubriand

ab 2 Personen | am Tisch tranchiert

Filet vom Almoachsen

Trüffeljus | Gemüse Cassoulet | Kartoffelschaum

pro Person 55€

Menü Genusswirtschaft

Gruß aus der Küche

Geflämmerter Bio-Lachs

Yuzu Zitrone | Wassermelone | Reichenauer Tomate

2024 Riesling, Weingut Treis, Mosel

Samtsuppe vom Bayrischem Spargel

Spargel | Kräuter creme | geröstetes Tramezini

2024 Grüner Veltliner Federspiel, Domäne Wachau, Österreich

Erfrischung

Orangensorbet | Aperol Granite | Limetten Espuma

Rosa gebratenes Lammrücken

Zitronenthymianjus | grüner Spargel

Süßkartoffel Creme

2023 Das kleine Kreuz, Weingut Rings,
Pfalz

Cheesecake „Ondersch“

Erdbeere | Rhabarber | Zitrone

2018 Oremus Szamorodni, Tokaj, Ungarn

3-Gang Menu mit Suppe 62€

3-Gang Menu mit Vorspeise 69€

5-Gang Menu: 89€

Weinbegleitung 3 Gang: 25€ Weinbegleitung 5 Gang: 35€

Vorspeisen

Geflämmtter Bio-Lachs

Yuzu Zitrone | Wassermelone | Reichenauer Tomate
21€

Geräucherter Hüttenkäse

Bärlauch Pesto | Knusprige Kichererbse | gepickelter
Spargel
17€

Gebrautes Kalbsbries

Trüffeljus | Wildkräuter | Selleriecreme
21€

Samtsuppe vom Bayrischem Spargel

Spargel | Kräutercreme | geröstetes Tramezini
13€

Risotto Fruitti di Mare

Safranschaum | Römersalat
Fenchel & Orangen
23€

Hauptspeisen

Thunfisch a la plancha

Kokosschaum | Wok Gemüse | Gewürz Reis

38€

Frühlings Tagliatelle

Champagnerschaum | Erbsen | Spargel | Bergkäse

26€

Zweierlei vom heimischen Rind

Geschmorte Backe & rosa gebratenes Filet

Portweinjus | Frühlingsgemüse | Kartoffelschaum

44€

Geschmorter Blumenkohl

Vanille Beurre Blanc | Römersalat | Mandeln

28€

Rosa gebratenes Lammrücken

Zitronenthymianjus | grüner Spargel

Süßkartoffel Creme

42€

Ragout vom Allgäuer Reh

Wild Preiselbeerjus | grüner Spargel | Semmelknödel

32€

Special no.1

Bayrische Ente im Ganzen

für 2 Personen | am Tisch tranchiert

erster Akt:

Die Brust

Portweinjus | Frühlingsgemüse | Kartoffelschaum

zweiter Akt:

Erfrischung

Orangensorbet | Aperol Granite | Limetten Espuma

dritter Akt:

Die Keule

Kokosschaum | Wok Gemüse | Süßkartoffel

pro Person 55€

Special no.2

Chateaubriand

ab 2 Personen | am Tisch tranchiert

Filet vom Almoachsen

Trüffeljus | Gemüse Cassoulet | Kartoffelschaum

pro Person 55€

Menü Genusswirtschaft

Gruß aus der Küche

Geflämmerter Bio-Lachs

Yuzu Zitrone | Wassermelone | Reichenauer Tomate

2024 Riesling, Weingut Treis, Mosel

Samtsuppe vom Bayrischem Spargel

Spargel | Kräuter creme | geröstetes Tramezini

2024 Grüner Veltliner Federspiel, Domäne Wachau, Österreich

Erfrischung

Orangensorbet | Aperol Granite | Limetten Espuma

Rosa gebratenes Lammrücken

Zitronenthymianjus | grüner Spargel

Süßkartoffel Creme

2023 Das kleine Kreuz, Weingut Rings,
Pfalz

Cheesecake „Ondersch“

Erdbeere | Rhabarber | Zitrone

2018 Oremus Szamorodni, Tokaj, Ungarn

3-Gang Menu mit Suppe 62€

3-Gang Menu mit Vorspeise 69€

5-Gang Menu: 89€

Weinbegleitung 3 Gang: 25€ Weinbegleitung 5 Gang: 35€

Vorspeisen

Geflämmtter Bio-Lachs

Yuzu Zitrone | Wassermelone | Reichenauer Tomate
21€

Geräucherter Hüttenkäse

Bärlauch Pesto | Knusprige Kichererbse | gepickelter
Spargel
17€

Gebrautes Kalbsbries

Trüffeljus | Wildkräuter | Selleriecreme
21€

Samtsuppe vom Bayrischem Spargel

Spargel | Kräutercreme | geröstetes Tramezini
13€

Risotto Fruitti di Mare

Safranschaum | Römersalat
Fenchel & Orangen
23€

Hauptspeisen

Thunfisch a la plancha

Kokosschaum | Wok Gemüse | Gewürz Reis

38€

Frühlings Tagliatelle

Champagnerschaum | Erbsen | Spargel | Bergkäse

26€

Zweierlei vom heimischen Rind

Geschmorte Backe & rosa gebratenes Filet

Portweinjus | Frühlingsgemüse | Kartoffelschaum

44€

Geschmorter Blumenkohl

Vanille Beurre Blanc | Römersalat | Mandeln

28€

Rosa gebratenes Lammrücken

Zitronenthymianjus | grüner Spargel

Süßkartoffel Creme

42€

Ragout vom Allgäuer Reh

Wild Preiselbeerjus | grüner Spargel | Semmelknödel

32€

Special no.1

Bayrische Ente im Ganzen

für 2 Personen | am Tisch tranchiert

erster Akt:

Die Brust

Portweinjus | Frühlingsgemüse | Kartoffelschaum

zweiter Akt:

Erfrischung

Orangensorbet | Aperol Granite | Limetten Espuma

dritter Akt:

Die Keule

Kokosschaum | Wok Gemüse | Süßkartoffel

pro Person 55€

Special no.2

Chateaubriand

ab 2 Personen | am Tisch tranchiert

Filet vom Almoachsen

Trüffeljus | Gemüse Cassoulet | Kartoffelschaum

pro Person 55€

Menü Genusswirtschaft

Gruß aus der Küche

Geflämmerter Bio-Lachs

Yuzu Zitrone | Wassermelone | Reichenauer Tomate

2024 Riesling, Weingut Treis, Mosel

Samtsuppe vom Bayrischem Spargel

Spargel | Kräuter creme | geröstetes Tramezini

2024 Grüner Veltliner Federspiel, Domäne Wachau, Österreich

Erfrischung

Orangensorbet | Aperol Granite | Limetten Espuma

Rosa gebratenes Lammrücken

Zitronenthymianjus | grüner Spargel

Süßkartoffel Creme

2023 Das kleine Kreuz, Weingut Rings,
Pfalz

Cheesecake „Ondersch“

Erdbeere | Rhabarber | Zitrone

2018 Oremus Szamorodni, Tokaj, Ungarn

3-Gang Menu mit Suppe 62€

3-Gang Menu mit Vorspeise 69€

5-Gang Menu: 89€

Weinbegleitung 3 Gang: 25€ Weinbegleitung 5 Gang: 35€

Vorspeisen

Geflämmtter Bio-Lachs

Yuzu Zitrone | Wassermelone | Reichenauer Tomate
21€

Geräucherter Hüttenkäse

Bärlauch Pesto | Knusprige Kichererbse | gepickelter
Spargel
17€

Gebrautes Kalbsbries

Trüffeljus | Wildkräuter | Selleriecreme
21€

Samtsuppe vom Bayrischem Spargel

Spargel | Kräutercreme | geröstetes Tramezini
13€

Risotto Fruitti di Mare

Safranschaum | Römersalat
Fenchel & Orangen
23€

Hauptspeisen

Thunfisch a la plancha

Kokosschaum | Wok Gemüse | Gewürz Reis

38€

Frühlings Tagliatelle

Champagnerschaum | Erbsen | Spargel | Bergkäse

26€

Zweierlei vom heimischen Rind

Geschmorte Backe & rosa gebratenes Filet

Portweinjus | Frühlingsgemüse | Kartoffelschaum

44€

Geschmorter Blumenkohl

Vanille Beurre Blanc | Römersalat | Mandeln

28€

Rosa gebratenes Lammrücken

Zitronenthymianjus | grüner Spargel

Süßkartoffel Creme

42€

Ragout vom Allgäuer Reh

Wild Preiselbeerjus | grüner Spargel | Semmelknödel

32€

Special no.1

Bayrische Ente im Ganzen

für 2 Personen | am Tisch tranchiert

erster Akt:

Die Brust

Portweinjus | Frühlingsgemüse | Kartoffelschaum

zweiter Akt:

Erfrischung

Orangensorbet | Aperol Granite | Limetten Espuma

dritter Akt:

Die Keule

Kokosschaum | Wok Gemüse | Süßkartoffel

pro Person 55€

Special no.2

Chateaubriand

ab 2 Personen | am Tisch tranchiert

Filet vom Almoachsen

Trüffeljus | Gemüse Cassoulet | Kartoffelschaum

pro Person 55€

Menü Genusswirtschaft

Gruß aus der Küche

Geflämmerter Bio-Lachs

Yuzu Zitrone | Wassermelone | Reichenauer Tomate

2024 Riesling, Weingut Treis, Mosel

Samtsuppe vom Bayrischem Spargel

Spargel | Kräuter creme | geröstetes Tramezini

2024 Grüner Veltliner Federspiel, Domäne Wachau, Österreich

Erfrischung

Orangensorbet | Aperol Granite | Limetten Espuma

Rosa gebratenes Lammrücken

Zitronenthymianjus | grüner Spargel

Süßkartoffel Creme

2023 Das kleine Kreuz, Weingut Rings,
Pfalz

Cheesecake „Ondersch“

Erdbeere | Rhabarber | Zitrone

2018 Oremus Szamorodni, Tokaj, Ungarn

3-Gang Menu mit Suppe 62€

3-Gang Menu mit Vorspeise 69€

5-Gang Menu: 89€

Weinbegleitung 3 Gang: 25€ Weinbegleitung 5 Gang: 35€

Vorspeisen

Geflämmtter Bio-Lachs

Yuzu Zitrone | Wassermelone | Reichenauer Tomate
21€

Geräucherter Hüttenkäse

Bärlauch Pesto | Knusprige Kichererbse | gepickelter
Spargel
17€

Gebrautes Kalbsbries

Trüffeljus | Wildkräuter | Selleriecreme
21€

Samtsuppe vom Bayrischem Spargel

Spargel | Kräutercreme | geröstetes Tramezini
13€

Risotto Fruitti di Mare

Safranschaum | Römersalat
Fenchel & Orangen
23€

Hauptspeisen

Thunfisch a la plancha

Kokosschaum | Wok Gemüse | Gewürz Reis

38€

Frühlings Tagliatelle

Champagnerschaum | Erbsen | Spargel | Bergkäse

26€

Zweierlei vom heimischen Rind

Geschmorte Backe & rosa gebratenes Filet

Portweinjus | Frühlingsgemüse | Kartoffelschaum

44€

Geschmorter Blumenkohl

Vanille Beurre Blanc | Römersalat | Mandeln

28€

Rosa gebratenes Lammrücken

Zitronenthymianjus | grüner Spargel

Süßkartoffel Creme

42€

Ragout vom Allgäuer Reh

Wild Preiselbeerjus | grüner Spargel | Semmelknödel

32€

Special no.1

Bayrische Ente im Ganzen

für 2 Personen | am Tisch tranchiert

erster Akt:

Die Brust

Portweinjus | Frühlingsgemüse | Kartoffelschaum

zweiter Akt:

Erfrischung

Orangensorbet | Aperol Granite | Limetten Espuma

dritter Akt:

Die Keule

Kokosschaum | Wok Gemüse | Süßkartoffel

pro Person 55€

Special no.2

Chateaubriand

ab 2 Personen | am Tisch tranchiert

Filet vom Almoachsen

Trüffeljus | Gemüse Cassoulet | Kartoffelschaum

pro Person 55€

Menü Genusswirtschaft

Gruß aus der Küche

Geflämmerter Bio-Lachs

Yuzu Zitrone | Wassermelone | Reichenauer Tomate
2024 Riesling, Weingut Treis, Mosel

Samtsuppe vom Bayrischem Spargel

Spargel | Kräuter creme | geröstetes Tramezini
2024 Grüner Veltliner Federspiel, Domäne Wachau, Österreich

Erfrischung

Orangensorbet | Aperol Granite | Limetten Espuma

Rosa gebratenes Lammrücken

Zitronenthymianjus | grüner Spargel
Süßkartoffel Creme
2023 Das kleine Kreuz, Weingut Rings,
Pfalz

Cheesecake „Ondersch“

Erdbeere | Rhabarber | Zitrone
2018 Oremus Szamorodni, Tokaj, Ungarn

3-Gang Menu mit Suppe 62€

3-Gang Menu mit Vorspeise 69€

5-Gang Menu: 89€

Weinbegleitung 3 Gang: 25€ Weinbegleitung 5 Gang: 35€

Vorspeisen

Geflämmtter Bio-Lachs

Yuzu Zitrone | Wassermelone | Reichenauer Tomate
21€

Geräucherter Hüttenkäse

Bärlauch Pesto | Knusprige Kichererbse | gepickelter
Spargel
17€

Gebrautes Kalbsbries

Trüffeljus | Wildkräuter | Selleriecreme
21€

Samtsuppe vom Bayrischem Spargel

Spargel | Kräutercreme | geröstetes Tramezini
13€

Risotto Fruitti di Mare

Safranschaum | Römersalat
Fenchel & Orangen
23€

Hauptspeisen

Thunfisch a la plancha

Kokosschaum | Wok Gemüse | Gewürz Reis

38€

Frühlings Tagliatelle

Champagnerschaum | Erbsen | Spargel | Bergkäse

26€

Zweierlei vom heimischen Rind

Geschmorte Backe & rosa gebratenes Filet

Portweinjus | Frühlingsgemüse | Kartoffelschaum

44€

Geschmorter Blumenkohl

Vanille Beurre Blanc | Römersalat | Mandeln

28€

Rosa gebratenes Lammrücken

Zitronenthymianjus | grüner Spargel

Süßkartoffel Creme

42€

Ragout vom Allgäuer Reh

Wild Preiselbeerjus | grüner Spargel | Semmelknödel

32€

Special no.1

Bayrische Ente im Ganzen

für 2 Personen | am Tisch tranchiert

erster Akt:

Die Brust

Portweinjus | Frühlingsgemüse | Kartoffelschaum

zweiter Akt:

Erfrischung

Orangensorbet | Aperol Granite | Limetten Espuma

dritter Akt:

Die Keule

Kokosschaum | Wok Gemüse | Süßkartoffel

pro Person 55€

Special no.2

Chateaubriand

ab 2 Personen | am Tisch tranchiert

Filet vom Almoachsen

Trüffeljus | Gemüse Cassoulet | Kartoffelschaum

pro Person 55€

Menü Genusswirtschaft

Gruß aus der Küche

Geflämmerter Bio-Lachs

Yuzu Zitrone | Wassermelone | Reichenauer Tomate

2024 Riesling, Weingut Treis, Mosel

Samtsuppe vom Bayrischem Spargel

Spargel | Kräuter creme | geröstetes Tramezini

2024 Grüner Veltliner Federspiel, Domäne Wachau, Österreich

Erfrischung

Orangensorbet | Aperol Granite | Limetten Espuma

Rosa gebratenes Lammrücken

Zitronenthymianjus | grüner Spargel

Süßkartoffel Creme

2023 Das kleine Kreuz, Weingut Rings,
Pfalz

Cheesecake „Ondersch“

Erdbeere | Rhabarber | Zitrone

2018 Oremus Szamorodni, Tokaj, Ungarn

3-Gang Menu mit Suppe 62€

3-Gang Menu mit Vorspeise 69€

5-Gang Menu: 89€

Weinbegleitung 3 Gang: 25€ Weinbegleitung 5 Gang: 35€

Vorspeisen

Geflämmerter Bio-Lachs

Yuzu Zitrone | Wassermelone | Reichenauer Tomate
21€

Geräucherter Hüttenkäse

Bärlauch Pesto | Knusprige Kichererbse | gepickelter
Spargel
17€

Gebrautes Kalbsbries

Trüffeljus | Wildkräuter | Selleriecreme
21€

Samtsuppe vom Bayrischem Spargel

Spargel | Kräutercreme | geröstetes Tramezini
13€

Risotto Fruitti di Mare

Safranschaum | Römersalat
Fenchel & Orangen
23€

Hauptspeisen

Thunfisch a la plancha

Kokosschaum | Wok Gemüse | Gewürz Reis

38€

Frühlings Tagliatelle

Champagnerschaum | Erbsen | Spargel | Bergkäse

26€

Zweierlei vom heimischen Rind

Geschmorte Backe & rosa gebratenes Filet

Portweinjus | Frühlingsgemüse | Kartoffelschaum

44€

Geschmorter Blumenkohl

Vanille Beurre Blanc | Römersalat | Mandeln

28€

Rosa gebratenes Lammrücken

Zitronenthymianjus | grüner Spargel

Süßkartoffel Creme

42€

Ragout vom Allgäuer Reh

Wild Preiselbeerjus | grüner Spargel | Semmelknödel

32€

Special no.1

Bayrische Ente im Ganzen

für 2 Personen | am Tisch tranchiert

erster Akt:

Die Brust

Portweinjus | Frühlingsgemüse | Kartoffelschaum

zweiter Akt:

Erfrischung

Orangensorbet | Aperol Granite | Limetten Espuma

dritter Akt:

Die Keule

Kokosschaum | Wok Gemüse | Süßkartoffel

pro Person 55€

Special no.2

Chateaubriand

ab 2 Personen | am Tisch tranchiert

Filet vom Almoachsen

Trüffeljus | Gemüse Cassoulet | Kartoffelschaum

pro Person 55€

Menü Genusswirtschaft

Gruß aus der Küche

Geflämmerter Bio-Lachs

Yuzu Zitrone | Wassermelone | Reichenauer Tomate
2024 Riesling, Weingut Treis, Mosel

Samtsuppe vom Bayrischem Spargel

Spargel | Kräuter creme | geröstetes Tramezini
2024 Grüner Veltliner Federspiel, Domäne Wachau, Österreich

Erfrischung

Orangensorbet | Aperol Granite | Limetten Espuma

Rosa gebratenes Lammrücken

Zitronenthymianjus | grüner Spargel
Süßkartoffel Creme
2023 Das kleine Kreuz, Weingut Rings,
Pfalz

Cheesecake „Ondersch“

Erdbeere | Rhabarber | Zitrone
2018 Oremus Szamorodni, Tokaj, Ungarn

3-Gang Menu mit Suppe 62€

3-Gang Menu mit Vorspeise 69€

5-Gang Menu: 89€

Weinbegleitung 3 Gang: 25€ Weinbegleitung 5 Gang: 35€

Vorspeisen

Geflämmtter Bio-Lachs

Yuzu Zitrone | Wassermelone | Reichenauer Tomate
21€

Geräucherter Hüttenkäse

Bärlauch Pesto | Knusprige Kichererbse | gepickelter
Spargel
17€

Gebrautes Kalbsbries

Trüffeljus | Wildkräuter | Selleriecreme
21€

Samtsuppe vom Bayrischem Spargel

Spargel | Kräutercreme | geröstetes Tramezini
13€

Risotto Fruitti di Mare

Safranschaum | Römersalat
Fenchel & Orangen
23€

Hauptspeisen

Thunfisch a la plancha

Kokosschaum | Wok Gemüse | Gewürz Reis

38€

Frühlings Tagliatelle

Champagnerschaum | Erbsen | Spargel | Bergkäse

26€

Zweierlei vom heimischen Rind

Geschmorte Backe & rosa gebratenes Filet

Portweinjus | Frühlingsgemüse | Kartoffelschaum

44€

Geschmorter Blumenkohl

Vanille Beurre Blanc | Römersalat | Mandeln

28€

Rosa gebratenes Lammrücken

Zitronenthymianjus | grüner Spargel

Süßkartoffel Creme

42€

Ragout vom Allgäuer Reh

Wild Preiselbeerjus | grüner Spargel | Semmelknödel

32€

Special no.1

Bayrische Ente im Ganzen

für 2 Personen | am Tisch tranchiert

erster Akt:

Die Brust

Portweinjus | Frühlingsgemüse | Kartoffelschaum

zweiter Akt:

Erfrischung

Orangensorbet | Aperol Granite | Limetten Espuma

dritter Akt:

Die Keule

Kokosschaum | Wok Gemüse | Süßkartoffel

pro Person 55€

Special no.2

Chateaubriand

ab 2 Personen | am Tisch tranchiert

Filet vom Almoachsen

Trüffeljus | Gemüse Cassoulet | Kartoffelschaum

pro Person 55€

Menü Genusswirtschaft

Gruß aus der Küche

Geflämmerter Bio-Lachs

Yuzu Zitrone | Wassermelone | Reichenauer Tomate

2024 Riesling, Weingut Treis, Mosel

Samtsuppe vom Bayrischem Spargel

Spargel | Kräuter creme | geröstetes Tramezini

2024 Grüner Veltliner Federspiel, Domäne Wachau, Österreich

Erfrischung

Orangensorbet | Aperol Granite | Limetten Espuma

Rosa gebratenes Lammrücken

Zitronenthymianjus | grüner Spargel

Süßkartoffel Creme

2023 Das kleine Kreuz, Weingut Rings,
Pfalz

Cheesecake „Ondersch“

Erdbeere | Rhabarber | Zitrone

2018 Oremus Szamorodni, Tokaj, Ungarn

3-Gang Menu mit Suppe 62€

3-Gang Menu mit Vorspeise 69€

5-Gang Menu: 89€

Weinbegleitung 3 Gang: 25€ Weinbegleitung 5 Gang: 35€

Vorspeisen

Geflämmerter Bio-Lachs

Yuzu Zitrone | Wassermelone | Reichenauer Tomate
21€

Geräucherter Hüttenkäse

Bärlauch Pesto | Knusprige Kichererbse | gepickelter
Spargel
17€

Gebrautes Kalbsbries

Trüffeljus | Wildkräuter | Selleriecreme
21€

Samtsuppe vom Bayrischem Spargel

Spargel | Kräutercreme | geröstetes Tramezini
13€

Risotto Fruitti di Mare

Safranschaum | Römersalat
Fenchel & Orangen
23€

Hauptspeisen

Thunfisch a la plancha

Kokosschaum | Wok Gemüse | Gewürz Reis

38€

Frühlings Tagliatelle

Champagnerschaum | Erbsen | Spargel | Bergkäse

26€

Zweierlei vom heimischen Rind

Geschmorte Backe & rosa gebratenes Filet

Portweinjus | Frühlingsgemüse | Kartoffelschaum

44€

Geschmorter Blumenkohl

Vanille Beurre Blanc | Römersalat | Mandeln

28€

Rosa gebratenes Lammrücken

Zitronenthymianjus | grüner Spargel

Süßkartoffel Creme

42€

Ragout vom Allgäuer Reh

Wild Preiselbeerjus | grüner Spargel | Semmelknödel

32€

Special no.1

Bayrische Ente im Ganzen

für 2 Personen | am Tisch tranchiert

erster Akt:

Die Brust

Portweinjus | Frühlingsgemüse | Kartoffelschaum

zweiter Akt:

Erfrischung

Orangensorbet | Aperol Granite | Limetten Espuma

dritter Akt:

Die Keule

Kokosschaum | Wok Gemüse | Süßkartoffel

pro Person 55€

Special no.2

Chateaubriand

ab 2 Personen | am Tisch tranchiert

Filet vom Almoachsen

Trüffeljus | Gemüse Cassoulet | Kartoffelschaum

pro Person 55€

Menü Genusswirtschaft

Gruß aus der Küche

Geflämmerter Bio-Lachs

Yuzu Zitrone | Wassermelone | Reichenauer Tomate
2024 Riesling, Weingut Treis, Mosel

Samtsuppe vom Bayrischem Spargel

Spargel | Kräuter creme | geröstetes Tramezini
2024 Grüner Veltliner Federspiel, Domäne Wachau, Österreich

Erfrischung

Orangensorbet | Aperol Granite | Limetten Espuma

Rosa gebratenes Lammrücken

Zitronenthymianjus | grüner Spargel
Süßkartoffel Creme
2023 Das kleine Kreuz, Weingut Rings,
Pfalz

Cheesecake „Ondersch“

Erdbeere | Rhabarber | Zitrone
2018 Oremus Szamorodni, Tokaj, Ungarn

3-Gang Menu mit Suppe 62€

3-Gang Menu mit Vorspeise 69€

5-Gang Menu: 89€

Weinbegleitung 3 Gang: 25€ Weinbegleitung 5 Gang: 35€

Vorspeisen

Geflämmtter Bio-Lachs

Yuzu Zitrone | Wassermelone | Reichenauer Tomate
21€

Geräucherter Hüttenkäse

Bärlauch Pesto | Knusprige Kichererbse | gepickelter
Spargel
17€

Gebrautes Kalbsbries

Trüffeljus | Wildkräuter | Selleriecreme
21€

Samtsuppe vom Bayrischem Spargel

Spargel | Kräutercreme | geröstetes Tramezini
13€

Risotto Fruitti di Mare

Safranschaum | Römersalat
Fenchel & Orangen
23€

Hauptspeisen

Thunfisch a la plancha

Kokosschaum | Wok Gemüse | Gewürz Reis

38€

Frühlings Tagliatelle

Champagnerschaum | Erbsen | Spargel | Bergkäse

26€

Zweierlei vom heimischen Rind

Geschmorte Backe & rosa gebratenes Filet

Portweinjus | Frühlingsgemüse | Kartoffelschaum

44€

Geschmorter Blumenkohl

Vanille Beurre Blanc | Römersalat | Mandeln

28€

Rosa gebratenes Lammrücken

Zitronenthymianjus | grüner Spargel

Süßkartoffel Creme

42€

Ragout vom Allgäuer Reh

Wild Preiselbeerjus | grüner Spargel | Semmelknödel

32€

Special no.1

Bayrische Ente im Ganzen

für 2 Personen | am Tisch tranchiert

erster Akt:

Die Brust

Portweinjus | Frühlingsgemüse | Kartoffelschaum

zweiter Akt:

Erfrischung

Orangensorbet | Aperol Granite | Limetten Espuma

dritter Akt:

Die Keule

Kokosschaum | Wok Gemüse | Süßkartoffel

pro Person 55€

Special no.2

Chateaubriand

ab 2 Personen | am Tisch tranchiert

Filet vom Almoachsen

Trüffeljus | Gemüse Cassoulet | Kartoffelschaum

pro Person 55€

Menü Genusswirtschaft

Gruß aus der Küche

Geflämmerter Bio-Lachs

Yuzu Zitrone | Wassermelone | Reichenauer Tomate
2024 Riesling, Weingut Treis, Mosel

Samtsuppe vom Bayrischem Spargel

Spargel | Kräuter creme | geröstetes Tramezini
2024 Grüner Veltliner Federspiel, Domäne Wachau, Österreich

Erfrischung

Orangensorbet | Aperol Granite | Limetten Espuma

Rosa gebratenes Lammrücken

Zitronenthymianjus | grüner Spargel
Süßkartoffel Creme
2023 Das kleine Kreuz, Weingut Rings,
Pfalz

Cheesecake „Ondersch“

Erdbeere | Rhabarber | Zitrone
2018 Oremus Szamorodni, Tokaj, Ungarn

3-Gang Menu mit Suppe 62€

3-Gang Menu mit Vorspeise 69€

5-Gang Menu: 89€

Weinbegleitung 3 Gang: 25€ Weinbegleitung 5 Gang: 35€

Vorspeisen

Geflämmtter Bio-Lachs

Yuzu Zitrone | Wassermelone | Reichenauer Tomate
21€

Geräucherter Hüttenkäse

Bärlauch Pesto | Knusprige Kichererbse | gepickelter
Spargel
17€

Gebrautes Kalbsbries

Trüffeljus | Wildkräuter | Selleriecreme
21€

Samtsuppe vom Bayrischem Spargel

Spargel | Kräutercreme | geröstetes Tramezini
13€

Risotto Fruitti di Mare

Safranschaum | Römersalat
Fenchel & Orangen
23€

Hauptspeisen

Thunfisch a la plancha

Kokosschaum | Wok Gemüse | Gewürz Reis

38€

Frühlings Tagliatelle

Champagnerschaum | Erbsen | Spargel | Bergkäse

26€

Zweierlei vom heimischen Rind

Geschmorte Backe & rosa gebratenes Filet

Portweinjus | Frühlingsgemüse | Kartoffelschaum

44€

Geschmorter Blumenkohl

Vanille Beurre Blanc | Römersalat | Mandeln

28€

Rosa gebratenes Lammrücken

Zitronenthymianjus | grüner Spargel

Süßkartoffel Creme

42€

Ragout vom Allgäuer Reh

Wild Preiselbeerjus | grüner Spargel | Semmelknödel

32€

Special no.1

Bayrische Ente im Ganzen

für 2 Personen | am Tisch tranchiert

erster Akt:

Die Brust

Portweinjus | Frühlingsgemüse | Kartoffelschaum

zweiter Akt:

Erfrischung

Orangensorbet | Aperol Granite | Limetten Espuma

dritter Akt:

Die Keule

Kokosschaum | Wok Gemüse | Süßkartoffel

pro Person 55€

Special no.2

Chateaubriand

ab 2 Personen | am Tisch tranchiert

Filet vom Almoachsen

Trüffeljus | Gemüse Cassoulet | Kartoffelschaum

pro Person 55€

Menü Genusswirtschaft

Gruß aus der Küche

Geflämmerter Bio-Lachs

Yuzu Zitrone | Wassermelone | Reichenauer Tomate

2024 Riesling, Weingut Treis, Mosel

Samtsuppe vom Bayrischem Spargel

Spargel | Kräuter creme | geröstetes Tramezini

2024 Grüner Veltliner Federspiel, Domäne Wachau, Österreich

Erfrischung

Orangensorbet | Aperol Granite | Limetten Espuma

Rosa gebratenes Lammrücken

Zitronenthymianjus | grüner Spargel

Süßkartoffel Creme

2023 Das kleine Kreuz, Weingut Rings,
Pfalz

Cheesecake „Ondersch“

Erdbeere | Rhabarber | Zitrone

2018 Oremus Szamorodni, Tokaj, Ungarn

3-Gang Menu mit Suppe 62€

3-Gang Menu mit Vorspeise 69€

5-Gang Menu: 89€

Weinbegleitung 3 Gang: 25€ Weinbegleitung 5 Gang: 35€

Vorspeisen

Geflämmtter Bio-Lachs

Yuzu Zitrone | Wassermelone | Reichenauer Tomate
21€

Geräucherter Hüttenkäse

Bärlauch Pesto | Knusprige Kichererbse | gepickelter
Spargel
17€

Gebrautes Kalbsbries

Trüffeljus | Wildkräuter | Selleriecreme
21€

Samtsuppe vom Bayrischem Spargel

Spargel | Kräutercreme | geröstetes Tramezini
13€

Risotto Fruitti di Mare

Safranschaum | Römersalat
Fenchel & Orangen
23€

Hauptspeisen

Thunfisch a la plancha

Kokosschaum | Wok Gemüse | Gewürz Reis

38€

Frühlings Tagliatelle

Champagnerschaum | Erbsen | Spargel | Bergkäse

26€

Zweierlei vom heimischen Rind

Geschmorte Backe & rosa gebratenes Filet

Portweinjus | Frühlingsgemüse | Kartoffelschaum

44€

Geschmorter Blumenkohl

Vanille Beurre Blanc | Römersalat | Mandeln

28€

Rosa gebratenes Lammrücken

Zitronenthymianjus | grüner Spargel

Süßkartoffel Creme

42€

Ragout vom Allgäuer Reh

Wild Preiselbeerjus | grüner Spargel | Semmelknödel

32€

Special no.1

Bayrische Ente im Ganzen

für 2 Personen | am Tisch tranchiert

erster Akt:

Die Brust

Portweinjus | Frühlingsgemüse | Kartoffelschaum

zweiter Akt:

Erfrischung

Orangensorbet | Aperol Granite | Limetten Espuma

dritter Akt:

Die Keule

Kokosschaum | Wok Gemüse | Süßkartoffel

pro Person 55€

Special no.2

Chateaubriand

ab 2 Personen | am Tisch tranchiert

Filet vom Almoachsen

Trüffeljus | Gemüse Cassoulet | Kartoffelschaum

pro Person 55€

Menü Genusswirtschaft

Gruß aus der Küche

Geflämmerter Bio-Lachs

Yuzu Zitrone | Wassermelone | Reichenauer Tomate
2024 Riesling, Weingut Treis, Mosel

Samtsuppe vom Bayrischem Spargel

Spargel | Kräuter creme | geröstetes Tramezini
2024 Grüner Veltliner Federspiel, Domäne Wachau, Österreich

Erfrischung

Orangensorbet | Aperol Granite | Limetten Espuma

Rosa gebratenes Lammrücken

Zitronenthymianjus | grüner Spargel
Süßkartoffel Creme
2023 Das kleine Kreuz, Weingut Rings,
Pfalz

Cheesecake „Ondersch“

Erdbeere | Rhabarber | Zitrone
2018 Oremus Szamorodni, Tokaj, Ungarn

3-Gang Menu mit Suppe 62€

3-Gang Menu mit Vorspeise 69€

5-Gang Menu: 89€

Weinbegleitung 3 Gang: 25€ Weinbegleitung 5 Gang: 35€