

Abendkarte

Dünn geschnittenes Carpaccio vom Wildlachs,
mariniert mit frischem Dill, rosa Pfeffer und Senf-Honigsauce

€ 14,-

Zart rosa gebratenes, Heimisches Rehfilet,
eingelegt mit Pilzen und Preiselbeeren auf Feldsalat (kalt)

€ 14,50

Heimischer Wildkräutersalat mit mariniertem, grünem Spargel,
Nüssen und gehobeltem Schafskäse

€ 13,50

Cremesüppchen von Süßkartoffeln und Zitrone,
verfeinert mit grünem Curry und Matjestartar

€ 9,-

Fusilli (Nudeln)

mit Riesenkrake, Kartoffeln und Birnen

Portion € 16,- / Vorspeisen- Portion € 12,00

Südtiroler Bärlauch- Knödel

in Butter gebraten und serviert auf geschmolzenem Gorgonzolakäse

Portion € 14,00 / Vorspeisen- Portion € 10,50

Zarte Perlhuhnbrust

in der Parmesan- Eihülle mit grünem Spargel und getrockneten Tomaten

in Butter gebraten, dazu Gemüsebeilage

€ 28,-

„Saltimbocca“ vom Wildschweinfilet

mit Parmaschinken und Thymian in Weißweinsauce auf cremiger Mandelpolenta

€ 30,-

Zart rosa gebratene Steakhüfte vom Mecklenburger Weidelamm mit Parmaschinken und
Rhabarber in einer Marsalasaucе, aromatisiert mit frischer Vanille,
dazu Kartoffelgratin

€ 30,-

Entrecote vom Linumer Wiesenkalb

mit frischen Spitzmorcheln und Speck in einer leichten Sahnesauce,

dazu Südtiroler Kräuterknödel

€ 30,-

Täglich frischer Fisch nach Marktangebot in der Kühlvetrine, gerne nach Wunsch zubereitet!!!

Wir verwenden ausschliesslich Fisch aus Wildfang, keine Aquakultur !

(Allergikerkarte auf Wunsch Vorhanden)