



SAISONKARTE / Seasonal menu

Tintenfisch & Eierschwammerl (A, G, L, M, O, R) dazu Tomatensalat „Alte Sorten“ und Passionsfruchtdressing <i>Calamari and chanterelles with tomato salad and passion fruit dressing</i>	€ 19,90
Stör-Kaviar aus dem Hause Grüll (10g) (A, D, G, O) serviert mit Toast, Radieschen, Sauerrahm und Schnittlauch <i>Caviar (10g) served with toast, radishes, sour cream and chives</i>	€ 45,00
Tagesfrische Gillardeau Austern (D, L, M, O) aus dem Hause Grüll (3 Stück) serviert mit Zitrone und Schalottenvinaigrette <i>Gillardeau oysters (3 pieces) served with lemon and shallot vinaigrette</i>	€ 29,00
☪ ☪ ☪ ☪	
Gazpacho „Andalusischer Art“ (A, B, O) mit Erdbeeren und confierter Garnele <i>Gazpacho “Andalusian style” with strawberries and confit prawn</i>	€ 10,90
☪ ☪ ☪ ☪	
Gratinierter Kalbsrücken mit Kräuterjus (A, C, G, L, O) dazu Brunnenkresse, Tomaten-Spitzkraut und knusprige Steinpilzschnitte <i>Gratinated saddle of veal with herb jus, watercress, tomato cabbage and crunchy porcini</i>	€ 33,90
In brauner Butter confierter Steinbutt (A, D, G, L, O) mit Dinkelrisotto dazu Kohlrabi-Beurre blanc und Forellenrogen <i>Turbot confit in brown butter with spelt risotto, kohlrabi-beurre blanc and trout roe</i>	€ 48,00
Steinpilzrisotto mit Stachelbeeren (A, G, L, O) dazu Pilzknusper und getrocknete Kirschtomaten <i>Risotto with porcini and gooseberries with crunchy mushroom and dried cherry tomatoes</i>	€ 25,90
☪ ☪ ☪ ☪	
Variation vom Weinbergpfirsich und weißer Schokolade (A, G, H, O) <i>Variation of vineyard peach and white chocolate</i>	€ 13,90