

## VORSPEISEN / STARTERS

<b>Salat / Pfifferlinge / Kräutervinaigrette</b> Salad / chanterelles / herb vinaigrette	10,00 €
<b>Maiscreme Suppe / Wachtel</b> Cream soup from sweet corn / quail	12,00 €
<b>Jakobsmuscheln / Blumenkohl / Curry</b> Scallop / cauliflower / curry	16,00 €
<b>Rindercarpaccio / Kapern / Croutons</b> Carpaccio of beef / capers / croûtons	18,00 €
<b>Forellenfilet / Rote Bete / Kaviarsauce</b> Trout fillet / beetroot / caviar sauce	17,00 €

## HAUPTGERICHTE / MAIN COURSES

<b>Rostbraten / Butterzwiebeln / Spätzle</b> Entrecôte steak / roasted onions / „spätzle“	26,00 €
<b>Entenbrust / Entenstopfleber / Mangold / Physalisconfit</b> Duck breast / foie gras / chard / physalisconfit	28,00 €
<b>Wolfsbarsch / Zitrone / Zucchini / kleine Kartoffeln</b> Sea bass / lemon / zucchini / small potatoes	34,00 €
<b>Rinderfilet / grober Senf / Bohnen / Kartoffelgratin</b> Beef fillet / coarse mustard / beans / potato gratin	32,00 €
<b>Kalbsrücken / Conchiglie / Pilze / Käse</b> Saddle of veal / conchiglie / mushrooms / cheese	28,00 €

## VEGETARISCH / VEGETARIAN

<b>Gnocchi / Kürbis / Salbei</b> Gnocchi / pumpkin / sage	18,00 €
<b>Wirsing Tortellini / Trüffel / Parmesan</b> Tortellini with savoy cabbage / truffle / parmesan cheese	21,00 €

## DESSERT / SWEETS

<b>Kaiserschmarrn / Vanilleeis / Zwetschgenröster</b> Sweet cut-up pancake with raisins / vanialla ice cream / stewed plums	12,00 €
<b>Nougatparfait / Birne / Mandeln</b> Nougat parfait / pear / almonds	12,00 €
<b>Crème Brûlée / Cassis Sorbet</b> Crème brûlée / cassis sorbet	10,00 €

### MENÜ DEGUSTATION

6-Gang-Menü

#### VORSPEISE STARTER

**Maiscreme Suppe / Wachtel**  
Cream soup from sweet corn / quail

#### ERSTER ZWISCHENGANG FIRST INTERMEDIATE COURSE

**Jakobsmuscheln / Blumenkohl / Curry**  
Scallop / cauliflower / curry

#### ZWEITER ZWISCHENGANG SECOND INTERMEDIATE

**Wirsing Tortellini / Trüffel / Parmesan**  
Tortellini with savoy cabbage / truffle / parmesan cheese

#### HAUPTGANG MAIN COURSE

**Entenbrust / Entenstopfleber / Mangold / Physalisconfit**  
Duck breast / foie gras / chard / physalisconfit

#### PRES-DESSERT REFUGIO PRES-DESSERT REFUGIO

Nach Wahl des Küchenchefs

#### DESSERT SWEET

**Kaiserschmarrn / Vanilleeis / Zwetschgenröster**  
Sweet cut-up pancake with raisins / vanialla ice cream / stewed plums

68,00 €