

Suppe

Französische Bouillabaisse

dreierlei Fisch nach Tageseinkauf, Venusmuscheln, Garnelen, Rouille und Baguette

klein 14,50/ groß 17,50

Vorspeisen

Avocado Crostini

geröstetes Brot mit Avocado, kandierten Tomaten und Wasabisprossen

8,50

Beinschinken vom Wiener Fleischhauer Gissinger

mit Kren, Essiggurken und Brotkorb

12,90

Carpaccio

Rinderfilet hauchdünn geschnitten, mariniert mit Zitrone und Olivenöl, Rucola, Parmesan und Pinienkernen auf Trüffelcreme

13,50

Oktopussalat

zartes Tintenfischfleisch im Orangensud, mit Cherrytomaten, Kräutern und Knoblauchbaguette

16,90

Käselektion von der Fromagerie Abt

Auswahl erlesener Käselektion mit Trauben, Walnüssen und Butter und Senfmarmelade

18,90

Tatar „Trio“ á la Hochreiter

pikantes Beef Tartar, süß nussiges Thunfischtartar mit Wasabi Gurken und fruchtigem Avocadotatar, dazu geröstetes Brot

28,90

Flammkuchen

„Elsässer Art“

mit Sauerrahm, Speck, Zwiebeln und Frühlingslauch

9,90

„Ziegenkäse“

mit Sauerrahm, gereiftem Ziegenkäse, frischen Zwiebeln und Rosmarinhonig beträufelt

10,90

„Sardellen“

mit Tomatensauce, Sardellen, Kapern und Oregano

13,50

„Tartufo-Salami“

mit Trüffelsalami, Bergkäse

15,50

Salate

Gemischter Salat der Saison

bunter gemischter Salat mit Orangenbalsamicodressing

4,50/9,90

auch wahlweise mit Hähnchenbrust

+ 4,50

oder mit Ziegenkäse

+ 5,50

oder marinierten Garnelen

+ 6,50

oder mit Rinderstreifen „Scotland Hills Flat Loin“

+ 8,50

Pasta

<u>Spaghetti aglio e olio</u> frischer Petersilie, Cherrytomaten und mit einem Hauch Peperoncino	12,50
<u>Tagliatelle ragu di Manzo</u> mit Rinderstreifen in einer würzigen Tomatensauce	16,90
<u>Spaghetti Scampi</u> mit Kirschtomaten und Rucola	17,50
<u>Spaghetti Vongole</u> mit frischen Venusmuscheln im Weißweinsud, Knoblauch und frischen Kräutern	18,90

Fleisch

<u>Münchener Schnitzel</u> vom Schwein in einer Senf- Meerrettich- Panade mit Bratkartoffeln	16,90
<u>Club Sandwich</u> mit rosa gebratenem Roastbeef, Essiggurke, rote Zwiebel, Tomate, rauchiger Sauce und French Fries	15,90
<u>Tartar vom Weideochsen „ca. 175 Gramm“</u> mit Butter, geröstetem Brot, pikant angemacht	18,90
<u>Wiener Schnitzel</u> vom Kalb, mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und kleinem Salat	24,50
<u>Premium Black Angus Beef „Scotland Hills“</u> Entrecôte pro 100 g	8,90
<u>Beilagen</u> French Fries, Gemischter Salat, Bratkartoffeln oder gedünstetes Gemüse Pfefferrahmsauce	+ 4,50 + 2,90

Fisch

<u>Shrimps Cocktail</u> mit Avocado und Toast	13,50
<u>Dorade Royal 400 – 600 g</u> mit gedünstetem Gemüse und Butterkartoffeln	je 100g 6,50
<u>gebratene Riesengarnelenschwänze</u> mit hausgemachter Aioli, kleinem gemischtem Salat und Knoblauchbaguette	27,90

Dessert

<u>Profiterol</u> gefülltes Windbeutelduo gefüllt mit weißer und dunkler Schokoladencreme	9,90
<u>Colonel</u> Wodka, Zitronensorbet	12,50
<u>Kaiserschmarrn</u> mit Rumrosinen, Mandeln, Apfelmus und Zwetschgenröster	14,50