

# VORSPEISE



## SPECIAL

### **Riesengambas im Wasabi-Tempuramantel**

mit japanischer Mayonnaise  
marinierten Sushizu Gurken und Mangosalat



24

### **Steak Tatar neu interpretiert**

angemacht mit Olivenöl, Kräutersalz  
Pfeffer und Senf dazu das pochierte gebackene Gelb eines Landeis  
und geröstetes Schweizer Krustenbrot

19

### **Carpaccio vom Piemontese Fassona Rind**

mit sautierten Artischocken, Olio Extra Vergine „Sabina“ DOP  
getrüffelter Mayonnaise und Parmigiano Reggiano

19,90

### **Gazpacho Andaluz**

mit geröstetem Brotchip und Tomaten-Gurken-Paprika-Bouquet

9,50

Gedeckpreis für Brot, Brezel, Salz- und hausgemachte Trüffelbutter  
sowie Tiroler Schinken – wird ohne Bestellung gereicht – 2,90 p.P.



# HAUPTSPEISE

## Unsere Klassiker

### Lachstatar

Tatar vom rohen, hausgebeizten Norwegischen Lachs  
mit schwarzem Rettich, Wasabi Gurken  
dazu Kartoffelrösti und Limonen Crème fraîche

15,50 | 18,50

### Wiener Kalbsschnitzel

mit Tiroler Speck Bratkartoffeln und Gurkensalat

28

### Chateaubriand für 2 Personen

Filetmittelstück ca. 500 g Rohgewicht  
mit Sauce Béarnaise, Pfeffersauce  
gebratenem Gemüse und  
Pommes frites oder Rosmarinkartoffeln

47 p.P.

## Aus unserer Pastamanufaktur

### Trüffeltagliarone

mit Sauce von weißen Alba Trüffeln  
und gehobelten Sommertrüffeln

19,90 | 25

### Bucatini al Limone

vegetarisch zubereitet mit Spinat, Tomate  
Fenchel und Pinienkernen

17,50

### wahlweise serviert mit

sautiertem Mittelmeer-Pulpo und Kräuter Gremolata

25

### Vegane Bowl

Quinoa, Granatapfel, Pak Choi, Avocado  
Edamame, Süßkartoffeln und Reis

19,90



## Salat mit heimischem Superfood

saisonale Blattsalate, Wildkräuter  
und unser Spezialdressing mit Frankfurter Kräutern  
dazu geröstetes Sonnenknacker Vollkornbrot  
vom Backhaus Bürger

### wahlweise serviert mit

Rinderfiletwürfeln und Sauce Tartare  
25

Würfeln von der französischen Maishähnchenbrust  
und Sweet Chili Sauce  
19

Riesengambas vom Grill  
und Limonen Crème fraîche  
24

## Dorade Royal aus saarländischer Bio-Aquakultur

mit Fenchel-Tomaten-Bruschetta  
und Risotto alla Milanese  
24,50

## Kotelette vom iberischen Eichelschwein

(ca. 220 g Rohgewicht) in Nussbutter gebraten  
mit sautierten Pfifferlingen, Estragonschaum  
und Kartoffel-Erbсен-Stampf  
28,50

## Black Angus Beef Filet

mit Pfeffersauce, gebratenem Gemüse  
und Rosmarinkartoffeln

120 g Rohgewicht = 28 | 200 g Rohgewicht = 37

### SPECIAL

## Pimp my meal

Trüffel Pommes mit gehobelten Sommertrüffeln  
Parmigiano Reggiano und getrüffelter Mayonnaise

15



# DESSERT

## SPECIAL

### Crêpe Suzette

am Tisch flambiert mit Orangenfilets  
und Walnusseis

15

### Himbeer-Sorbet

mit Prosecco aufgegossen

7,50

### Sommerliche Trilogie von der Valrhona Schokolade

mit Aprikosen-Pfirsich-Ragout

13,50

### Crème brûlée à la Vanille

mit frischen Beeren und Schokoladenknusper

11

### Geeistes Beerensüppchen

mit Baiser und Kokos-Eis

11,50

### Ausgesuchte Internationale Käse

Brie de Meaux, Tiroler Bergkäse und Gorgonzola Dolce  
mit Tiroler Schüttelbrot, Feigensenf und Trauben

17

## SPECIAL

### Macarons

Auswahl an in unser Pâtisserie  
handgemachter Macarons

Schokolade | Minze | Limette  
Pistazie | Himbeere | Salted Caramel

1,80 pro Stück

