

GETRÄNKE

WEIN

Muskateller ⁹ , trocken BIO-Weingut Rieger, Buggingen-Betberg		¼ 7,00
Chardonnay ⁹ , trocken BIO-Weingut Rieger, Buggingen-Betberg		¼ 7,00
Babaresco I Patriarchi ⁹ Weingut Francone, Piemont	0,375 l	22,00

BIER

Decker Bier im Fläsche Pale Lager - unfiltriert & kaltgehopft	0,33 l	3,80
--	--------	------

SPIRITUOSEN

Grappa Invecchiata Francone, Piemont		6,50
---	--	------

UNSERE EMPFEHLUNG

VORSPEISE

Waldpilzsuppe mit Hanföl	kl. 6,50 gr. 8,50
Zwiebelsüpple gratiniert mit Glocknerhofs Bergkäse	kl. 6,50 gr. 8,50
Feldsalat mit Kerngold-Walnussöl, Walnüssen, Bacon & Kracherle ∞ mit geräuchertem Lachsforellenfilet & Samosa	6,50 12,50

HAUPTGANG

Burger „Salomon“ Färöer Lachsfilet, Spinat, Austernpilze & Curry-Mango-Mayo im hausgem. Bun, dazu Pommes	18,00
Kürbisquiche mit Schafskäse & Oliven dazu Feldsalat, Kürbiskerne & Kürbiskernmayo ∞ mit wildgefangener Rotgarnele	14,80 21,00
confierte Freiland-Gänsekeule vom Riestererhof aus dem Münstertal, dazu geschmelzte Kartoffelklöse, Kirschen, Rotkraut und Jus	29,50
mit Rinderhack und Bulgur gefüllte Paprika dazu Jabra (Weinblätter mit Reis), Humus und Joghurdip	17,80
hausgemachte Pilzmaultäschle mit Spinat, Kräuterseitlingen & Grana-Padanosöble ∞ mit Bachsaibling	15,50 22,50
rosa gebratene Rinderhüfte von der deutschen Färse mit Rosmarinkartoffeln, Kürbispüree, Kräuterseitlingen, Jus vom grünen Pfeffer und Kartoffelcrumble	24,00

DESSERT

Crèmeux von dunkler Kuvertüre, Passionsfrucht & Guave auf Kokosgelee, Zimtcrumble & Mangocoulis	8,50
--	------

