

Empfehlungskarte

ab 17.30 Uhr und sonntags

Vorspeisen

Gebeiztes Seesaiblingsfilet an Rote Beete Tatar
und Apfel-Meerrettich-Pannacotta 11,80 €

Sashimi vom Weideochsen mit Juzu-Miso-Marinade
und Horgenzeller Feldsalat 11,50 €

Suppen

Steinpilz-Maronensuppe mit Chorizostange 6,80 €

Entenkraftbrühe Lady Curzon mit Bratapfelravioli 7,20 €

Hauptgänge

In Nussbutter gebratene Tiroler Kartoffeltaschen
gefüllt mit Steinpilzen, Mascarpone und Grana
Padano 14,80 €

Medaillons vom oberschwäbischen Landschwein
mit Bratapfel, Preiselbeeren und Bergkäse gratiniert,
dazu Rahmwirsing und Trüffelkartoffeltaler 19,80 €

**Rosa gebratene Barbarie Flugentenbrust
an Quittenjus, Feigenrotkohl und kleine gefüllte
Kartoffelknödel** 22,80 €

**Zarte Rindsroulade mit Kürbis, Feigen und
Maronen gefüllt an kräftiger Rotweinsauce
und Selleriestampf** 18,80 €

**Argentinisches Black Angus Rumpsteak unter der
Steinpilzkruste, Anisschalotten und Kartoffel-
Kürbisstrudel** 23,50 €

**Seesaiblingsfilet im Muschelsud pochiert, Wurzel-
gemüse und Spinattagliatelle** 19,50 €

Dessert

**Zwetschgenrahmeis
mit selbsteingelegten Rumzwetschgen-Zabaione** 7,20 €

**Zweierlei Mousse von der Valrhona Schokolade
mit Zwergorangenragout** 8,50 €

Kokos-Bratapfel mit Brandy-Vanillesauce 6,80 €