

## APERITIF

Mahrs Bräu Bamberger Bier Spezialität (0,5 l) Ungefiltert und unverschämt gut	4,80
Tanqueray Blackcurrant auf Eis   Limette   Schwarze Johannesbeere   Tonic	7,50

## VORSPEISE

Kleiner bunter Salat Rettich   Tomate   Gurke   Hausdressing   Hirtenkäse	9
Salat von Kräuterseitlingen lauwarm Kabeljau   Kartoffelschaum	12
Kartoffel Crème Suppe Speck   Croûtons   Schnittlauch	9

## HAUPTGANG

Australien Premium Rumpsteak 34  
knusprige Pommes frites | Aioli | kleiner Salat

### Wir empfehlen

Hähnchenbrust gefüllt | gebacken 27  
Kräuterseitlinge | Karottencreme | Safran-Kokos-Orangen-Soße

2022 Weingut Markus Schneider Mosel 9  
Riesling Alte Reben trocken 0,2

Skrei (Winter Kabeljau) 27  
Spinatknödel | Bergkäse | ZucchiniGemüse

Kalbsfilet | Lardo 33  
gefüllte Aubergine mit Zucchini, Paprika, Karotte, Käse, Zwiebel  
Rahmpaprika | Blattpetersilie | Blumenkohl - Kartoffel

Glacierte geschmorte Rinder Short Rib (24 Stunden gegart) 28  
Zwiebelmarmelade | Rahmkraut | Brokkoli

Schnitzel Wiener Art vom Schwein 19  
knusprige Pommes frites | kleiner Salat der Saison | Preiselbeere und Zitrone

IBERICO Rückensteak 29  
Frische Pilze | Pasta | Käsesoße | Brokkoli

## DESSERT

Crème Brûlée | Rosmarin | Vanille 12  
Mangosalat | hausgemachtes Mohns