

Kalte Vorspeisen · Antipasti · Hors d'oeuvres

Kräutersalatteller Ziegenkäse Wachtelei Hanfcrackers	Euro 13,00 G L U	„Adler“ Carpaccio Basilikum Parmesankäse Balsamicovinaigrette	Euro 15,00 L
Piatto d'insalata alle erbe formaggio di capra uovo di quaglia cracker alla canapa		Carpaccio „Adler“ basilico parmigiano vinaigrette all'aceto balsamico	
Herb salad plate goat cheese quail egg hemp cracker		Carpaccio „Adler“ basil parmesan balsamic vinaigrette	
Ziegenkäse Speck Chicorée	Euro 14,00 L	Hausmariniertes Forellenfilet Holunder-Mayonnaise	Euro 14,00
Formaggio caprino speck indivia		Filetto di trota marinato in casa mayonnaise al sambuco	P U
Goat cheese speck chicory salad		Home-marinated trout fillet elderflower mayonnaise	
Regioweizenkornsalat Schafkäse Eibischpesto	Euro 14,00 L G	Tartar Filet Butter Toastbrot	Euro 26,00
Insalata di cereali „Regiograno“ formaggio di pecora pesto alle ortica		Filetto tartare burro pane tostato	L U
Regiograno cereal salad plate sheep's cheese nettle pesto		Fillet tartare butter toast	

Suppen & warme Vorspeisen · Minestre & Primi piatti · Soups & hot appetizers

Consommé Kräuterpraline	Euro 8,00	Birnenschaumsuppe Olivenöl	Euro 9,00
Consommé pralina alle erbe		Crema di pere olio d'oliva	
Consommé herb dumpling		Cream of pear olive oil	
Kartoffelbärlauchnocken Ackerlingpilze Zitrone	Euro 14,00 G L U	Pappardelle grün-gelb-rotes Tomaten-Concassé Tomatenmarmelade Basilikumöl	Euro 14,00 G U
Gnocchi all'aglio orsino pioppini limone		Pappardelle concassé di pomodoro verde-giallo-rosso marmellata di pomodoro olio al basilico	
Potato wild garlic gnocchi field mushrooms lemon		Pappardelle green-yellow-red tomato concassé tomato jam basil oil	
Hanfbandnudeln Lauch Graukäse Schüttelbrocumberle	Euro 14,00 G L U	Spaghetti „Pastificio Faella“ schwarzer Knoblauch Sardellen Burrata Bottarga	Euro 19,00 G L U
Tagliatelle di canapa porro formaggio grigio crumble di „Schüttelbrot“		Spaghetti "Pastificio Faella" aglio nero acciughe burrata bottarga	
Hemp „tagliatelle“ noodles leek local cheese „Schüttelbrot“ crumble		Spaghetti "Pastificio Faella" black garlic anchovies burrata bottarga	
Schlutzkrapfen braune Butter Parmesankäse	Euro 14,00 G L U	Thymianrisotto Graukäscreme getrocknete Zwiebel 20min	Euro 14,00
„Schlutzkrapfen“ burro fuso parmigiano		Risotto al timo crema di formaggio grigio cipolle secche 20min	L
„Schlutzkrapfen“ browned butter parmesan cheese		Thyme risotto grey cheese cream dried onions 20min	
Klotzenravioli Lagreinkäse Birne	Euro 14,00 L U		
Ravioli „Klotzen“ formaggio lagrein pere			
„Klotzen“ ravioli lagrein cheese pear			

Hauptspeisen · Secondi piatti · Main courses

Steak vom Milchkalb in Kräuterkruste Karottenpüree	Euro 27,00 L	Gegrilltes Ochsensteak mit glasierte Pilze Zwiebel Spargel Cherry Vinagrette	Euro 26,00 G
Steak di vitello da latte in crosta di erbe purè di carote		Steak di bue con funghi cipolle asparagi glassati vinagrette al cherry	
Veal steak with herb-crust carrot puree		Ox steak with glassed mushrooms onions asparagus cherry vinagrette	
Hirschlende Selleriepüree Kirschsauce	Euro 32,00 L G SE	Lammrücken grüne Erbsenpüree Ratatouilleroise	Euro 29,00
Lombo di cervo purè di sedano salsa alle ciliege		Costata d'agnello rosticciata al timo rosa di ratatouille	G
Deer tenderloin celery puree cherrie sauce		Lamb chops thyme rotisserie ratatouille rose	
Kalbsleber Schalottensauce Kartoffelgratin	Euro 22,00 L	Rindsfilet Kartoffel Zwiebelcreme Pfefferkornsauce	Euro 35,00
Fegato di vitello salsa di scalogno gratin di patate		Filetto di manzo patate crema di cipolle salsa al pepe	G
Veal liver shallot sauce gratinated potatoes		Beef fillet potatoes onion cream peppercornsauce	
Kräuterkäsepressknödel Krautsalat mit Schalotten	Euro 19,00 G L U	Millefeuille Aubergine Zucchini Mozzarella Basilikumöl	Euro 15,00 L
Canederli di formaggio e erbe pressati insalata di capucci e scalogno		Millefoglie melanzana zucchini mozzarella olio al basilico	
Cheese and herbs dumplings cabbage and shalott salad		Millefeuille aubergine courgette mozzarella basil oil	
Kabeljaufilet Pernodsauce	Euro 25,00 P L		
Filetto di merluzo salsa pernod			
Codfish filet pernod sauce			