

natürlich /
 pikant /
 süß

PREISE IN EURO. INKLUSIVE JEWEILS GÜLTIGER MWST.

Gedeck. Sauerteigbrot. Olivenöl. 4,0

PINSEN	160g	320g
Tomatensauce. Büffelmozzarella. Basilikum.	6,0	11,5
Paprika-Melanzanicreme. Wurzelspeck.	6,5	12,5
Bergkäse. <i>scharf</i>		
BBQ-Sauce. Pulled Pork. Parmesan.	5,5	12,5
Hummus. Rote Rübe. Krenn. Buchweizen.	6,0	11,5
Tomatensauce. Fenchelsalami. Bergkäse.	7,0	13,0
Creme Fraiche. Räucherforelle. Pilze.	7,0	13,0

VORSPEISEN	
„Wirsing-Taco“. Pilze. Geröstete Hefe.	9,5
Mariniertes Tartar vom Weiderind.	15,0
Eingelegtes Gemüse.	
Süßmais-Blini. Schafmilchjoghurt.	10,5
Saibling.	

HAUPTSPEISEN	
Zanderfilet. Karfiol. Erdnüsse. Thai-Curry.	26,5
Entenbrust. Tramezzini. Kohlsprossen.	29,5
Trauben.	
Tagliatelle. Trüffel. Pecorino. Buchweizen.	24,0
"Homemade Ravioli". Kürbis. Zucchini.	21,0
Gartenkräuter.	

DESSERTS	
Zartbitterschokolade. Erdnüsse. Salz.	13,5
Sorbetto. Vodka. Zitrone.	9,0
Topfenknödel. Isabellatraube. Mohn.	11,5

CHEF'S CHOICE MENÜ	
5-Gang-Menü	69,0
Weinbegleitung	39,0

K
A
N
T
I
M
E
R
A
R
K
U
R
G
A
M
P
U
S

ARRAVANÉ
 Herbst