

Vorspeisen

Starters

**Gratinierter Ziegenkäse
mit Zartbitterschokolade
auf Feigensalat mit Kräutersalsa**

Gratinated goat's milk cheese
with dark chocolate
on fig salad with fresh herbal salsa

EUR 10,50

**Vitello Tonnato
mit Thunfisch und Kapernbeeren
auf Balsamicotomaten**

Vitello tonnato
with tuna and capers
on balsamico-tomatoes

EUR 11,00

**Weißer Tomatencremesuppe
mit Basilikumklößchen**

White cream of tomato soup
with basil dumpling

EUR 9,00

**Erbsenschaumsuppe
mit Schinkenchip
und Jakobsmuschel**

Cream of pea soup
with ham chip
and scallop

EUR 10,50

Zwischengerichte

Entrée

**Feine Spaghettini
mit Trüffel**

Spaghettini
with truffles

EUR 24,50

**Miesmuscheln
im Gemüse-Kräutersud**

Mussels
in a vegetable-herbal stock

EUR 10,50

Hauptgerichte

Main courses

**Marinierte Salmschnitte
auf Lauch-Pilzgemüse
mit Graupenrisotto**

Marinated salmon
on leek-mushroom vegetables
with pearl barley risotto

EUR 19,00

**Seeteufelmedaillon
auf geräuchertem Süßkartoffelpüree
mit Knusperlauch**

Fillet of angler fish
on smoked mashed sweet potatoes
with crispy leek

EUR 23,50

**Medaillon vom Schweinefilet
auf geschmorten Spanferkelbäckchen
mit Bohnengemüse und Speckknödel**

Pork fillet
on stewed suckling pig cheeks
with beans and bacon dumpling

EUR 19,50

**Maispoulardenbrust mit Kaffeehonig
auf Kohlgemüse
und Kartoffelgratin**

Breast of poularde with coffee-honey
on cabbage
and gratinated potatoes

EUR 21,00

**Hirschrücken an Calvadosschaum
mit Rosmarinkirschen
und Kochbananenpolenta**

Saddle of venison on calvados foam
with rosemary-cherries
and banana-polenta

EUR 26,00

Dessert

Desserts

**Schwarzes Johannisbeerparfait
an Amarulakirschen
und Kaffeemousse**

Blackcurrant parfait
with Amarula-cherries
and coffee-mousse

EUR 7,00

**Warmer Schokoladenkuchen
an Zitronengras-Ingwerkaramell
und Wasabi-Panna Cotta**

Warm chocolate cake
with lemon grass-ginger-caramel
and wasabi-panna cotta

EUR 8,50

**Orangentarte
an Schokoladen-Chilischäum
mit Aloe Vera-Rahmeis**

Orange tarte
with chocolate-chili foam
and aloe vera ice-cream

EUR 9,00

Stellen Sie sich Ihr Menü selber zusammen!

**Wählen Sie zwischen einem 3-Gang-Menü
oder einem 5-Gang-Menü**

EUR 39,00

EUR 59,00

**Zu jeder Flasche Wein servieren wir Ihnen eine Flasche Bad Brambacher
Mineralwasser 0,7 l gratis.**

Compose your own menu and choose between a

3 course menu

EUR 39,00

5 course menu

EUR 59,00

To each bottle of wine you will get a bottle of Bad Brambacher mineral water
0,7 l for free.