

## HOUS D'OEUVRES

Bratgedeck focaccia. Baguette. Saffy Cracker • gesalzene Bio Butter • Hummus 7,-  
Frische felseuausteru „OYSRI“ großes Kaliber • Schaloten Vinaigrette Stk 6,-  
„OYSRI“ Austeru gegrillt • Tabasco • wilder feuchel • Tomate 7 Stk 13,-  
1/2 doz. 36,-

## ENTRÉES

franz. Artischlocke im Gauzen • Kräuter Vinaigrette 2,-  
Courselles • gefüllte Zucchini • Ricotta • Bleuta • Oregano 16.5,-  
Pflücksalate • Holunderblüten Dressing • Ziegenfrischkäse • Cous Cous • Brombeere 16,-  
Steinpitz • Seckelfbäckchen • Peperoncini • Rosmarin 24,-  
Tartare classique vom heimischen Rind • Wadeteil • Kaperudblätter • Pickels 24,-

## SOUPE

Bouillon vom Rind mit Fleischbeilage • Wurzelgewürse • Petersilie 16,-

## PLATS

Doradenfilet auf der Haut gebraten • Rote Beete • Spinat • Kartoffel 29.5,-  
Moules-Miernuscheln im Weißwein • Gemüse Sud • frisches Baguette 18.5,-  
Risoto • Schafwilde • Chanterelles • Pfirsich • Zitronenthymian 27,-  
Rinderbrust im Sud gegart • Meerrettich • butteriger Lauch • breite Bohnen  
Kartoffel 26.5,-

## DESSERTS

Crumble von der Conference Birne • Rosmarin • Tinkabluue • Schroberger Bio Sahne 13,-  
Piemontalisches Honig Eis • feige • Sirup • geröstete Pistazie 10.5,-  
Sorbet von der sizilianischen Zitrone • Cremant 10.5,-  
Sélection de fromage • Chutney • feigenseuf • karamellisierte Walnuss 23,-