



VORSPEISEN

ITALIENISCHE TRAUMTOMATEN ^V GL/M/N/1 € 12

Strauchtomaten & eingelegte Kirschtomaten mit Burrata di Buffola, ein cremig frischer Mozzarella, abgerundet mit Oliven & ihrem Öl aus Ligurien

GARNELE GOES ASIA GL/K/SO/M/SEL/SES/SW € 13

Black Tiger Garnele mit Süsskartoffelpüree, Sojapflaume und gepickelter Rettich

HAUSGEBEIZTER RINDERRÜCKEN GL/F/SO/M/N/SEL/SEN/SW/2/3 € 15,5

Auf Sepia-Focaccia mit geblähtem Taleggio, süss-saurem Mini-Ratatouille & Rucola

HEALTHY BOWL'S

VALENTIN'S SURFER BOWL GL/K/F/SO/N/SEL/SEN/SW/2/3 € 13,5



Blattsalate, Garnelen, Avocado, Mango, Kirschtomate, Granatapfel & Kokos

SUPER-BOWL ^V GL/F/SO/M/N/SEL/SEN/SW/2/3 € 11,5

Blattsalate, Quinoa, Ziegenfrischkäse, geblähte Feige, Kirschtomate, Avocado & Pinienkerne

CHICKEN BOWL GL/F/ER/SO/N/SEL/SEN/SES/SW/'/§ € 13,5

Süsskartoffel-Hirse-Falafel, Satéspieß, Paprika, Gurke, Lauchzwiebeln, Kokos & spicy Erdnüsse

Zusatzstoffe: Konservierungsstoffe -1/ Farbstoff -2/ Antioxidationsmitteln -3/ Phosphat- 11
Allergene: Glutenhaltige Getreide - GL/ Eier & -erzeugnisse -E/ Milch & -erzeugnisse einschl. Lactose -M/ Fisch & -Erzeugnisse -F/
Schalenfrüchte/ Nüsse -N/ Erdnuss -ER/ Senf & -erzeugnisse -SEN/ Sesam & -erzeugnisse -SES/ Sellerie -SEL/ Schwefeldioxid & Sulfide -SW/
Soja &-erzeugnisse -SO  = Vegan |  = Vegetarisch



AUS DEM SUPPENTOPF

SUPPENKASPER

GL/M/SEL/SEN/SO/1/3

€ 7,5

Getrüffelte Süsskartoffel-Kürbissuppe, dazu Bauernbrot mit Blutwurst

SOUP OF THE DAY


€ 5,5

Gern informiert Sie unser Servicepersonal über unseres tägliches Suppenangebot

VIVE LA FRANCE

UNSERE FLAMMKUCHEN

Knuspriger Boden mit Sauerrahmcreme

„CLASSIC“	mit Lauch & Speck ^{GL/M}	€ 8
„WINTER“	mit Ziegenfrischkäse, rote Zwiebeln, Birne, Kürbis & Kernd'l  ^{GL/M}	€ 9
„ITALIA“	mit Parmaschinken, Feige, Gorgonzola & Rucola ^{GL/M/1}	€ 11
„CRUDO“	mit Rindercarpaccio, eingelegtem Trüffel & Rucola ^{GL/M}	€ 12

Zusatzstoffe: Konservierungsstoffe -1/ Farbstoff -2/ Antioxidationsmitteln -3/ Phosphat- 11

Allergene: Glutenhaltige Getreide - GL/ Eier & -erzeugnisse -E/ Milch & -erzeugnisse einschl. Lactose -M/ Fisch & -Erzeugnisse -F/

Schalenfrüchte/ Nüsse -N/ Erdnuss -ER/ Senf & -erzeugnisse -SEN/ Sesam & -erzeugnisse -SES/ Sellerie -SEL/ Schwefeldioxid & Sulfide -SW/

Soja & -erzeugnisse -SO  = Vegan |  = Vegetarisch



PASTA & VEGETARISCHES

THINK **V**EGGIE  SO/SES/SW € 14,5

Knuspriges Rote Beete Schnitzel, Blattspinat & Currycreme

TRÜFFELNUDELN  GL/ E/ SO/ M/ SEL/ SW € 18 / 24

Tagliatelle mit Trüffelschaum und gehobeltem schwarzen italienischen Trüffel von Luigi

HAPPY WINTERNUDEL  GL/E/M/N/SEL € 14,5

Ravioli mit Kürbisfüllung, Nüssen, Frischkäse, Lauchzwiebeln & Babyspinat

GNOCCHI GL/E/M/SEL/1/2/3 € 12

In fruchtigem Tomatensugo mit Taggiasca Oliven, Kirschtomaten und Lauchzwiebeln

FISCH

NORWEGISCHE FJORDFORELLE F/ M/ SEL/ SW € 24

Ein Geheimtipp aus Skandinavien. Kein Vergleich zur heimischen Forelle.
In 60 Grad warmer Butter gegart,
serviert mit Kartoffelmousseline, Blattspinat und Trüffelschaum



SAISON LIEBLINGE

LADY CHICKEN ^{M/SEL}

€ 19

Französische Maispouletbrust in Aromaten gebraten, serviert mit zweierlei Gemüsenudeln, Paprikaschaum & marinierten Cranberries

FILET VOM KALB ^{M/SEL/SW}

€ 28

200 Gramm rosa gebratenes Kalbsfilet von Zotter aus Österreich, dazu Brokkoli & Brokkolipüree, Pommes Parisiennes & Jus

CLASSIC'S & STEAKS

ERDINGER SCHWEINEREI ^{GL/M/SEL/SW}

€ 22

Schweinebäckchen in Erdinger Pikantus geschmort mit Kartoffelpüree & Sommergemüse

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL ^{GL/E/M/SEL/SEN/SW/1/3/11}

€ 24

Aus dem Milchkalbsrücken geschnitten, in feinstem Butterschmalz gebraten mit Preiselbeeren dazu gibt Oma's Bratkartoffeln mit Speck, Zwiebeln & Majoran oder Kartoffel-Gurkensalat

GEILE SAU

€ 27

300 Gramm Iberico Pluma aus Südspanien! Der unheimlich zarte Rückendeckel des spanischen Eichelschweines, gut marmoriert und mit nussig- buttrigem Aroma

AMERICA'S BEST



€ 39

300 Gramm wunderschön marmoriert mit Fettauge, 6 Wochen Dry Aged Entrecôte vom Black Angus aus den Steppen von Nebraska, Klassifiziert von Greater Omaha

UND DAZU GIBT ES WAHLWEISE:

- Selleriepüree, Ackergemüse & Pfefferschaum ^{M/SEL/SW} € 6,5
- Süßkartoffel-Pommes mit hausgemachter Trüffelmayo ^{E/SEN/SW/2/3/11} € 5,5
- Bunte Blattsalate mit Balsamico Dressing ^{GL/F/SO/N/SEL/SEN/SW/2/3} € 4,5
- Blattspinat, Kartoffelpüree & Trüffelschaum ^{M/SEL/SW} € 6,5

Zusatzstoffe: Konservierungsstoffe -1/ Farbstoff -2/ Antioxidationsmitteln -3/ Phosphat- 11
Allergene: Glutenhaltige Getreide - GL/ Eier & -erzeugnisse -E/ Milch & -erzeugnisse einschl. Lactose -M/ Fisch & -Erzeugnisse -F/ Schalenfrüchte/ Nüsse -N/ Erdnuss -ER/ Senf & -erzeugnisse -SEN/ Sesam & -erzeugnisse -SES/ Sellerie -SEL/ Schwefeldioxid & Sulfide -SW/

Soja &-erzeugnisse -SO  = Vegan |  = Vegetarisch



CHEESE:-)

KÄSE AUF VIER RÄDERN ^V _{GL/M}

€ 12,5

Käsevariation vom Wagen mit Trauben, Feigensenf & Brot

DESSERT...

...VERSUCHUNG PUR

SWEETS FOR MY SWEET... ^{E/M/GL/N/SO}

€ 9,5

Geeister Kaiserschmarrn
Die österreichische Spezialität aber gefroren –
Mit warmen Rotweinzwetschgen serviert

WELTBESTES SCHOKOEIS ^{GL/E/N/M}

€ 9

Würzige Guanaja Schokolade in Begleitung von Pinienkern Crumble
Maldon See Salz und einem Hauch Whiskey

MAGIC MOMENTS ^{E/M/2}

€ 4,5

Zitronensorbet, CUCUMIS Gurkenlimonade, Eisbonbon Hippe und magisches Knistern...

NASCHKÄTZCHEN ^{GL/E/M/N}

€ 9,5

Kleine, süße Leckereien nach Lust und Laune kreiert von unserem Patissier Alexander

SWEETIE OF THE DAY

€ 7,5

Fragen Sie nach unserem Tagesdessert.