

## Verlockender Auftakt

**Tartar vom Seesaibling, Spargel und Kaviar** 14,00 €  
(\*Fische, Milch und Milchprodukte, Gluten, Senfsamen, Blattsellerie)

**Marinierte Flanke vom Rind, Wiesenchampignon, Wachteleier** 14,00 €  
(\*Eier, Milch und Milchprodukte, Gluten, Senfsamen, Blattsellerie)



## Unverzichtbare Suppe

**Schaumige Bärlauchsuppe**  4,90 €  
(\*Eier, Milch und Milchprodukte, Gluten, Blattsellerie)



## Warme Fortsetzung

**Filet vom Angusrind, Spargel mit Speck, Kartoffelsoufflee** 30,00 €  
(\*Eier, Milch und Milchprodukte, Gluten, Senfsamen, Blattsellerie)

**Wildlachsfilet, Neukartoffelpüree mit Schnittlauch,  
Vollkornpolenta, Babyspinat** 24,00 €  
(\*Fische, Milch und Milchprodukte, Gluten, Blattsellerie)

**Surf & Turf (Kalbfleisch, Riesengarnelen)** 23,00 €

**Neue Kartoffeln mit Frühlingsgemüse**  
(\*Fische, Eier, Milch und Milchprodukte, Gluten, Senfsamen, Blattsellerie)

**Hausgemachte Gnocchi & Filet vom Krško-polje-Schwein,  
schwarze Walnuss, Wildkräuter, Morcheln** 16,00 €  
(\*Eier, Milch und Milchprodukte, Gluten, Senfsamen, Blattsellerie)

**Hausgemachte Gnocchi & Bärlauchpesto, grüner Spargel,  
Parmesan**  13,00 €  
(\*Eier, Milch und Milchprodukte, Gluten, Senfsamen, Blattsellerie)



## Klassiker

**T-Bone-Steak** 79,00 €/kg  
(\*Senfsamen, Blattsellerie)

**Meeresduo** 49,00 €  
**Tintenfisch, Muscheln, Scampi, Fisch, mediterrane Beilage**  
(\*Fische, Krebse, Weichtiere, Gluten, Blattsellerie)



## Süßes

**Erdbeeren, Rhabarber, Joghurt, Vanillekuchen** 7,90 €  
(\*Eier, Milch und Milchprodukte, Gluten, Erdnüsse, Schalenfrüchte)

**Honigtraum** 7,90 €  
**Honig, Walnüsse, Mascarpone, Whiskey**  
(\*Eier, Milch und Milchprodukte, Gluten, Erdnüsse, Schalenfrüchte)



**Gedeck** 2,00 €

\*enthält folgende Allergene

 vegetarisch (ohne Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte)