

Vorspeisen und Suppen

Aufschneider

*dünn aufgeschnittener Kalbstafelspitz
Zitronen Sulz Kräutersalat
15,80*

Hugo

*Gurke Pfifferlinge Holunderblütenessig
Garnele
15,80*

Paradiesapfel

*Tomatentatar Büffelmozzarella
Basilikumtomatenfond
13,50*

Langfinger

*Pulpo geröstet Grillgemüse
schwarzer Risotto
16,00*

Mein Lieblingsgericht

*Medaillon von der geschmorten Kalbshaxe
Morchelpesto warmes Eigelb
16,00*

Suppe

*Sommerliche Gemüsebrühe
mit Ricotta Grießklößchen
7,50*

Hauptsächliches

Landgockel

***Brust vom Huhn mit Kräutern
im Sandwich gebraten Aprikosen und Pfifferlinge
Rosmarin Kartoffeln
22,50***

Esterhazy

***Medaillon vom Rinderfilet
Gemüstreifen Gremolata
Baumkuchen
32,00***

Filetto perfetto

***Schweinefilet Zitronenkräuterkruste
Rahmpfifferlinge Schüttelbrotgnocchi
24,80***

Stilblüten

***Lammrücken im Kräuterflädle
mit Safrangemüse
30,00***

Das Beste zum Schluß

Vegetarisch

***Haselnuß Kartoffelcreme grünes Gemüse
Chimichuri
19,80***

***Die Idee zum Schluß
Topfgucker-Menü:
5 Gänge spontan und mit Pfiff für Sie gekocht
55,00 €
Christian Pilz***

Wir kochen für Sie:

Philip Pohl Gardemanger/Pâtissier und Entremetier

Christian Pilz Chef auf allen Posten

Desserts

"Tête à tête"

***ein Espresso, eine Kugel Vanilleeis und
eine Nocke Mousse au chocolat
geben sich die Ehre***

8,50

"Erdbeere"

Sorbet Salat Marshmallow Knusper

11,50

"Schokolade"

Terrine Mousse Sorbet und Cake

12,50

"Gazpacho"

mit Buttermilchsorbet

8,50