

WELCOME

GEDECK

Honey whipped Butter & Brotkorb P . P . 4 . 9

ANTIPASTI WEINBEGLEITUNG

Prosciutto di Parma Gran Riserva
Antipasti | Grissini | Aufstrich
Honey whipped Butter | Brot P . P . 1 2 . 5

VORSPEISEN

3 STÜCK FINE DE CLAIRE AUSTERN NO.2

Schalottenvinaigrette
Zitrone | Austernbrot 1 6 . 5
+ jede weitere Auster 5 . 5

ISARFEIN SALAT

Blattsalat | Croûtons | Gemüse der Saison
karamellisierte Nüsse | Hausdressing 1 4 . 5

ROTE BEETE CARPACCIO

Burrata | Rucola | karamellisierte
Nüsse | Croutons | Balsamicodressing 1 6 . 8

BEEF TATAR

Wachtelspiegelei | Trüffelcrème
Bayrische Kresse | Brot

Vorspeisen Portion mit 90g 1 5 . 5
Hauptgang Portion mit 180g 2 8 . 5

SUPPEN

THAI-CURRY-SUPPE

Frühlingsrollen | Sprossen 1 1 . 5

SPARGELCREMESUPPE

weißer und grüner Spargel
Kerbel | Croutons 9 . 5

ZWISCHENGERICHTE

KNUSPRIGE ENTENBRUST

Blaukrautsalat | Sesamdressing
Erdnüsse | Wasabimayonnaise | Mango 1 7 . 5

PINSA

Burrata | Kirschtomaten-Chutney
Basilikum | Oliven | Artischocken 1 8 . 5

ROCK SHRIMP TEMPURA

Garnelen gebacken | Asia-Mayonnaise
Grapefruitcarpaccio | Wakamealgen 1 8 . 0

SPARGEL CORDON BLEU

in Panko gebacken | Parma Schinken
Bergkäse | Trüffelcreme 1 6 . 5

KÜRBIS FALAFELBÄLLCHEN

Blattspinatsalat | Hokkaidokürbis
Croûtons | Sesamdressing | Toppings 1 5 . 5

VEGETARISCH

KÜRBISGNOCCHI

in Kürbisrahm | Hokkaidokürbis & Kerne
frittierter Rucola & Öl | Ziegenkäse 19.5

TRÜFFELRAVIOLI

in Trüffel-Nußbutter | Parmesan
Ricotta-Trüffelfüllung 26.5

FLEISCH

ISARFEIN BURGER

100% Rindfleisch | Cheddar
karamellierte Zwiebeln
Trüffelmayonnaise | Pommes 19.5

2 STÜCK REHKÄSEKRAINER

Bayrischkraut | Kartoffelpüree | Senf 24.5

REHGULASCH

Serviettenknödel | Preiselbeeren
Speckrahm Wirsing 26.5

BAYRISCHE SCHWEINSHAXN FÜR 2 PERSONEN

am Tisch tranchiert
Serviettenknödel | Krautsalat
Biersauce P.P. 22.5

FISCH

HEIMISCHE FORELLE

à la Minute heiß geräuchert in unserem
eigenen Räucherofen (15min) Gurkensalat
Bratkartoffeln | Meerrettich | Zitrone 26.5

SEETEUFEL

Artischocken à la Barigoule | Oliven
Meersalzgnocchi | Petersilie 28.0

GAMBAS AL PIL PIL

6 Garnelen in Knoblauch-Chiliöl
mit Limetten Chili-Mayonnaise
Wurzelbaguette 25.5

DESSERT

MOUSSE AU CHOCOLAT

Mango | Chili 9.5

SCHOKOLADEN GATEAU MIT FLÜSSIGEM KERN

Portweinkirschen | Mangosorbet 11.5

MARILLENKNÖDEL

Beerenragout | Briochebrösel 10.5

CRÈME BRÛLÉE

Gewürzorange | Basilikumeis 10.5

STEAKHOUSE KARTE

FLEISCH CUTS

RINDERFILET CA. 200G	30
KALBSKOTELETT CA. 350G	25
RIB EYE CA. 250G	26
CHATEAUBRIAND CA. 450G	67
T-BONE STEAK CA. 1KG	72
TOMAHAWK STEAK CA 1,2KG	77

BEILAGEN

WEISSER & GRÜNER SPARGEL	9.5
MEERSALZ KARTOFFELN	5
GRILLGEMÜSEPLATTE FÜR 2 PERSONEN	16.5
MAISKOLBEN	5
GETRÜFFELTES KARTOFFELPÜREE	9.5
BEILAGENSALAT	5.5
FRENCH FRIES	5
CAESAR SALAD KLEIN GROSS	6 16

SAUCEN

SAUCE HOLLANDAISE	5
SAUCE BERNAISE	6
DEMI GLACE	6
TRÜFFELJUS	7.5
KRÄUTERBUTTER	4
TRÜFFELMAYONAISE	6.5
LIMETTEN-CHILI-MAYONAISE	3.5

ADD ON

SURF & TURF	
+ 3 GARNELEN IN KRÄUTERBUTTER	11.5
+ GÄNSELEBER 60G	9

BITTE BEACHTEN SIE, DASS WIR AB DIESEM MONAT KEIN BARGELD MEHR AKZEPTIEREN !
ALLE PREISE SIND IN EURO & INKL. MWST
BEI ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN FRAGEN SIE BITTE UNSER SERVICEPERSONAL