

### **DAS GRÖßERE MENÜ**

**Ceviche vom Gelbflossen-Thunfisch**  
mit Meeresalgensalat, Avocado und Senfkörnerkaviar

\*\*\*

**Gebratener Seeteufel mit Freiland-Spinat**  
und Grillkartoffeln in Champagnersauce

\*\*\*

**Mit Lachs gefüllte Cappellacci**  
mit frischen Pfifferlingen und Belper Knolle

\*\*\*

**Filet vom australischen Aberdeen-Angus**  
mit Fregola, Gartengemüse und Rotweinsauce

\*\*\*

**„Mango täuscht das Auge“**  
mit Mangotatar und hausgemachtem Eis  
oder

**Erlesene Käse**

**€ 140,00**

### **DAS KLEINERE MENÜ**

**Ceviche vom Gelbflossen-Thunfisch**

\*\*\*

**Gebratener Seeteufel mit Freiland-Spinat**

\*\*\*

**Filet vom australischen Aberdeen-Angus**

\*\*\*

**„Mango täuscht das Auge“**  
oder

**Erlesene Käse**

**€ 110,00**

### **UNSER WIRTSHAUS-MENÜ**

**Gazpacho von gelben Tomaten**  
mit bunten Tomatenkirschen, Avocado und Bruschetta

\*\*\*

**Kalbsgulasch „Schillingstyle“**  
mit kleinen Gemüsen und Kartoffelgnocchi

\*\*\*

**Sorbet des Tages**  
auf griechischem Joghurt und Frucht

**€ 62,50**

## VORSPEISEN

|                                                                                             |         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Gazpacho</b> von gelben Tomaten mit bunten Tomatenkirschen, Avocado und Bruschetta       | € 18,50 |
| <b>Gegrillte Wassermelone</b> mit karamellisiertem Ziegenfrischkäse und Wildkräutern        | € 22,50 |
| <b>Ceviche</b> vom Gelbflossen-Thunfisch mit Meeresalgensalat, Avocado und Senfkörnerkaviar | € 30,00 |
| Mit Lachs gefüllte <b>Cappellacci</b> mit frischen Pfifferlingen und Belper Knolle          | € 25,00 |

## HAUPTSPEISEN

|                                                                                          |         |
|------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Gebratener <b>Seeteufel</b> mit Freiland-Spinat und Grillkartoffeln in Champagnersauce   | € 46,50 |
| Bispinger <b>Saibling</b> mit Sommertrüffel-Kartoffel-Selleriepüree und Grillgemüse      | € 45,00 |
| Filet vom australischen <b>Aberdeen-Angus</b> mit Fregola, Gartengemüse und Rotweinsauce | € 58,00 |
| <b>Kalbsgulasch</b> „Schillingstyle“ mit kleinen Gemüsen und Kartoffelgnocchi            | € 34,00 |

## NACHSPEISEN

|                                                                       |         |
|-----------------------------------------------------------------------|---------|
| „ <b>Mango</b> täuscht das Auge“ mit Mangotatar und hausgemachtem Eis | € 18,00 |
| <b>Sorbet</b> des Tages auf griechischem Joghurt und Frucht           | € 13,00 |
| <b>Rhabarbersorbet</b> auf griechischem Sahnejoghurt                  | € 13,00 |
| Erlesene <b>Rohmilchkäse</b> vom Affineur mit Trauben und Früchtesenf | € 19,00 |

**Vegetarier sprechen uns bitte einfach an!**  
**Sollten Sie eine Allergie oder Unverträglichkeit haben,**  
**werden wir entsprechend unseren Möglichkeiten**  
**gern darauf eingehen.**

**Samstagmittags bieten wir zusätzlich**  
**ein 3-Gang-Überraschungsmenü für 49,00 € pro Person**  
**und ein 4-Gang-Überraschungsmenü für 65,00 € pro Person an,**  
**die allerdings nur tischweise serviert werden!**

**HAUSGEMACHTE MARMELADE VON WILDEN ZWETSCHGEN UND MIRABELLEN**  
**200 g Glas      4,00 €**