



Vorspeisen | Starters

American Caesar Salad:	9,80
Baby-Romana-Salat mit Rosmarin-Ciabatta-Croûtons, Pecorino Romano-Scheiben und Sardellendressing	
<i>American Caesar Salad: Baby-Romaine Salad with Rosemary-Ciabatta Croûtons, Pecorino Romano Slices & Anchovy Dressing</i>	
mit gebratenen Gambas pro Stück	4,50
<i>with Grilled Gambas per Piece</i>	
Feldsalat mit Kartoffel-Sauerrahm-Dressing	13,80
und krossen Enten-Krusteln	
<i>Field Salad with Potato & Sourcream Dressing, and Crispy Duck Bits</i>	
Mousse von der Petersilienwurzel mit Blutampfersalat	15,80
und gebeizter Taunusforelle	
<i>Parsley Root Mousse with Beetroot-Leaf Salad and marinated Taunus Trout</i>	
Beef Tatar angemacht mit Schalotten, sonnengetrockneten Tomaten, Dijon Senf, Meersalz, gestoßenem Pfeffer, Petersilie, Kapern, Sardellen und Limonenöl	
mit Mesclunsalat, dazu reichen wir getoastetes Sonnenblumenbrot	
<i>Beef Tatar marinated with Shallots, Sundried Tomatoes, Dijon Mustard, Sea Salt, Crushed Pepper, Parsley, Capers, Anchovies and Lemon Oil with Mesclun Salad, served with Toasted Sunflower Bread</i>	
Vorspeise Starter 120g Tatar	16,80
Hauptgericht Main Course 220g Tatar	27,80
Gebratene Jakobsmuscheln auf Ochsenchwanzkompott	
mit cremigem Topinamburpüree	
<i>Grilled Sea Scallops on a Bed of Oxtail-Compote with Creamy Topinambur-Potato Purée</i>	
Vorspeise Starter	17,80
Hauptgericht Main Course	28,80

Alle Preise in Euro inklusive der gesetzlichen MwSt.



Suppen, Pasta & Risotto | Soups, Pasta & Risotto

Ochsenschwanzconsommé 9,80

mit Madeira aromatisiert, Wurzelgemüse und Lauchravioli

Oxtail Consommé aromatized with Madeira Root Vegetables & with Leek Ravioli

Schwarzwurzelrahmsüppchen mit gebackenem Geflügel-Wan Tan 11,80

Creamy Black Root Vegetable Soup with Baked Chicken Wan Tan

Cremiges Kohlrabi-Süppchen 13,80

mit Madras-Curry und gebratener Jakobsmuschel

Creamy Kohlrabi Soup with Madras-Curry and Grilled Sea Scallop

Arborio-Risotto von sonnengetrockneten Tomaten,

Baby-Leaf Spinat, und gekrümelmtem Ziegenkäse

Arborio Risotto with Sundried Tomatoes,

Baby Spinach & Crumbled Goat Cheese

Vorspeise | *Starter* 9,80

Hauptgericht | *Main Course* 15,80

mit gebratenen Gambas pro Stück 4,50

Hausgemachte Spaghettini mit Knoblauch, Chili, Oliven, Petersilie,

Tomaten und gehobeltem zwei Jahre gereiften Parmesan

Homemade Spaghettini with Garlic, Chili, Olives, Parsley,

Tomatoes and Shaved 2 Year Aged Parmesan

Vorspeise | *Starter* 8,80

Hauptgericht | *Main Course* 15,80

Unsere Trüffeltortelloni mit getrüffeltem Weißweinschaum

Our Truffle Tortelloni with White Wine Truffle Froth

Vorspeise | *Starter* 15,80

Hauptgericht | *Main Course* 26,80

Alle Preise in Euro inklusive der gesetzlichen MwSt.



Hauptgang | Main Course

In Aroma-Butter gebratene Milchkalbsleber mit Bourbon-Vanille-Karotten und Röstzwiebel-Kartoffelpüree <i>Calf's Liver with Bourbon Vanilla Carrots and Roast Onion Potato Purée</i>	23,80
Unser Wiener Schnitzerl vom Wiesenkalb mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat <i>Our „Wiener Schnitzerl“ from Meadow Calf with Warm Potato & Cucumber Salad</i>	24,80
Gebratener Kabeljau auf Kartoffel-Rote-Beete-Gemüse mit Petersilien-Beurre-Blanc <i>Grilled Codfish with Beetroot & Potato Vegetables and Parsley Beurre Blanc</i>	25,80
Geschmorte Ochsenbäckchen auf lauwarmem Paprika-Ragout mit roten Zwiebeln und Chorizo-Kartoffelpüree <i>Stewed Cheek of Ox on a Bed of Bell Pepper Ragout with Red Onions and Chorizo-Salami Potato Purée</i>	26,80
Anglaise gebratene Tranche von schottischem Wildlachs auf provenzalischem Gemüse-Couscous mit Curry-Zitronengrasschaum <i>Anglaise Grilled Slice of Scottish Wild Salmon on a Bed of Provincial Vegetable Cous cous with Curried Lemongrass Froth</i>	27,80
220g Gourmet US Beef Burger mit Gänsestopfleber, Tomaten-Zwiebel-Confit, gehobeltem Parmigiano Reggiano, gegrillten Waldpilzen, Romana Salat, Meerrettich und schwarzem Trüffel, serviert in gegrilltem Ciabatta-Bun mit reschen Kartoffel-Wedges <i>220g Gourmet US Beef Burger with Fois Gras, Tomato & Onion Confit, Shaved Parmigian Reggiano, Romaine Salad Leaf, Horse Radish and Black Truffle, served in Grilled Ciabatta Bun with Crispy Potato Wedges</i>	32,80



Dessert und Käse | Dessert and Cheese

Hausgemachte Sorbets pro Kugel: Thai Mango, Aronia-Beeren, Blutorange <i>Homemade Sorbets by the Scoop:</i> <i>Thai Mango, Choke Berries, Blood Orange</i>	3,00
Hausgemachte Eiscreme pro Kugel: Tahiti-Vanille, Nougat mit karamellisierten Walnüssen, Bailey's Irish Cream <i>Homemade Icecream by the Scoop:</i> <i>Tahiti-Vanilla, Nougat with caramellised Walnuts, Bailey's Irish Cream</i>	3,00
Tiroler-Kaiserschmarrn mit Wachauer Marillenröster und Haselnusseis (Zubereitungszeit 15-20 Minuten) <i>Austrian „Kaiserschmarrn“ Thick, Sliced Pancakes</i> <i>with Apricot Compote and Haselnut Icecream</i> <i>(Preparation Time 15-20 Minutes)</i>	10,80
Thai Mango-Salat mit Minzpesto und Aronia-Beeren-Sorbet <i>Thai Mango Salad with Mint Pesto and Choke Berry Sorbet</i>	11,80
Unser warmer Schokokuchen, frisch aus dem Ofenrohr, mit cremigem Nougateis im Orangencannelloni <i>Our Warm M Chocolate Cake fresh from the oven</i> <i>with Creamy Nougat Icecream in an Orange Conneloni</i>	12,80
Dreierlei Käse vom Affineur Waltmann: Pont-l'Évêque fermier mit Cidre verfeinert, Normandie Brillat Savarin au lait Cru, Burgund Fourme d' Ambert gereift im Felsenkeller der Auvergne <i>Cheese Trio from Affineur Waltmann:</i> <i>Pont-l'Évêque fermier with Cidre refined, Normandie</i> <i>Brillat Savarin au lait Cru, Burgund</i> <i>Fourme d' Ambert cellar-refined in Auvergne</i>	12,80