



## PLAT DU JOUR

ZUR MITTAGSZEIT  
BIS 14:30 UHR

### VORSPEISE ZUR WAHL

JUNGER SALAT MIT DRESSING

ODER

TAGESSUPPE

### HAUPTGERICHTE ZUR WAHL

CEVICHE VON DER MAKRELE  
DILL / INGWER / ROTE ZWIEBEL / HIMBEERE

ODER

GEGRILLTER LACHS  
TAGLIATELLE / ESTRAGON / KERBEL / OLIVENÖL  
ODER

BÄRLAUCH GNOCCHIS  
PARMESAN / ZITRONE / PINIENKERNE

ODER

KALBSROLLE  
KARTOFFELPÜREE / SENF / SCHNITTLAUCH

### DESSERT

ERDBEERE  
FRISCHKÄSE / VANILLE / STREUSEL

PREIS PRO PERSON INKL. 0,1 L WEIN  
+ DESSERT

33,00 €  
8,50 €

# EULENMATINÉE

DAS WOHNZIMMER DER STADT

DIENSTAG BIS SAMSTAG 14:30 UHR BIS 17:00 UHR.

## AUSTERN

NATUR 4,5,-

MARINIERT 5,-

GRATINIERT 7,5,-

**Thunfisch Sandwich / Jalapeños / Wasabi**

**18,-**

**inkl. 0,1l Roederer Collection 246 28,-**

KLEINER FRÜHLINGSSALAT

PX-ESSIG / EINGELEGTES

9,-

KLEINE TAGESSUPPE

8,50,-

½ KOPFSALAT

ZIEGENKÄSE / PUMPERNICKEL / GRAPEFRUIT / PINIENKERNE

18,-

TATAR VOM LACHS

ZWIEBELGEWÄCHSE / RÖSTI / SENF CREME FRAICHE

22,-

KRUSTENTIRSCHAUMSUPPE / REIS / GRÜNES CURRY

KLEINE KRABBen

23,-

STEAK FRITES

GEGRILLTE ZITRONE / SAUCE BERNAISE

28,-

BEERENSORBET

MANDEL CRUMBLE

8,50,-

## **Weinempfehlung**

2024 Deutschherrenhof Weissburgunder 0,1l 6,50,-

2021 Karthäuserhofberg Kabinett 0,1l 7,50,-

VORSPEISENEURO

|   |      |
|---|------|
| GRÜNER SPARGEL / RAPS / FRISÉE / LAUCH (V) + FORELLENKAVIAR / ANCHOVIS<br>GREEN ASPARAGUS / RAPESEED / FRISÉE / LEAK (V) + TROUT ROE / ANCHOVIS | 19,- |
| GERÄUCHERTER LACHS / WACHTELEI / ERBSE / WILDKRÄUTER / GURKE<br>SMOKED SALMON / QUAIL EGG / PEA / WILD HERBS                                    | 21,- |
| RISOTTO / FLUSSKREBS / LIMONE / CRÈME FRAÎCHE<br>RISOTTO / CRAYFISH / LIME / CRÈME FRAÎCHE  | 22,- |
| BOUILLABAISSE À LA CHEF / EDELFISCHE / FENCHEL / SAUCE ROUILLE<br>BOUILLABAISSE À LA CHEF / GOURMET FISH / FENNEL / SAUCE ROUILLE               | 23,- |
| HUMMER BISQUE / REIS / CURRY / SEPIA / MEERRETTICH<br>LOBSTER BISQUE / RICE / CURRY / SEPIA / HORSERADISH                                       | 24,- |
| JAKOBSMUSCHEL / KARTOFFEL / OLIVE / CHORIZO<br>SCALLOP / POTATO / OLIVE / CHORIZO   | 24,- |
| THUNFISCH CARPACCIO / SESAM / ZITRUSFRÜCHTE / SALZ CHIPS<br>TUNA CARPACCIO / SESAME / CITRUS / SALTY CHIPS                                      | 26,- |
| KALBSKSBRIES / KIMCHI / PAK CHOY / KAPUZINERKRESSE<br>SWEATBREAD / KIMCHI / BOK CHOY / NASTURTIUM LEAVES  | 24,- |

RATATOUILLE / TOMATE / ZUCCHINI / AUBERGINE (V)  
RATATOUILLE / TOMATO / ZUCCHINI / EGGPLANG (V)

VORSPEISE / Starter 24,-  
HAUPTGANG / Main Course 34,-

KAROTTEN TAGLIATELLE / SPARGEL / ESTRAGON / PIMENT (V)  
CARROT TAGLIATELLE / ASPARAGUS / TARRAGON / PIMENT (V)

VORSPEISE / STARTER 24,-  
HAUPTGANG / MAIN COURSE 34,-

FRISCHE AUSTERNEURO

|   |      |
|---|------|
| 6 FRISCHE AUSTERN « FINES DE CLAIRES » / ZITRONE / SCHALOTTEN VINAIGRETTE<br>6 FRESH OYSTERS « FINES DE CLAIRES » / LEMON / SHALLOT VINAIGRETTE | 24,- |
| 6 GILLARDEAU AUSTERN NR3 / ZITRONE / SCHALOTTEN VINAIGRETTE<br>6 GILLARDEAU OYSTERS NO3 / LEMON / SHALLOT VINAIGRETTE                           | 30,- |
| 6 AUSTERN NR3 / CHEDDAR / JALAPENO / SCHNITTLAUCH<br>6 OYSTERS No.3 / CHEDDAR / JALAPENO / CHIVES   | 30,- |

| <u>HAUPTGÄNGE</u>  | <u>EURO</u> |
|--|-------------|
| ENTENBRUST / ENOKI / SOJA / ROTE BEETE / PILZROLLEN<br>DUCK BREAST / ENOKI / SOY / BEET ROOT / MUSHROOM ROLLS                          | 36,-        |
| LAMMRÜCKEN / MÖHRE / APFEL / ROSMARIN / EINKORN / PASTETE<br>RACK OF LAMB/ CARROT / APPLE / ROSEMARY / EINKORN WHEAT / PÂTÉ            | 39,-        |
| SCHOLLE / GEGRILLTE ARTISCHOCKE / GETROCKNETE TOMATE / FREGOLA<br>PLAICE / GRILLED ARTICHOKE / DRIED TOMATO / FREGOLA                  | 34,-        |
| KABELJAU / KAVIAR / SAKE / RÖSTI<br>COD / KAVIAR / SAKE / HASH BROWNS  | 38,-        |
| ROTBARSCH / KARTOFFELSCHUPPEN / KRÄUTERSPINAT / COGNAC / KALBSRAHM<br>RED SNAPPER / POTATO SCALES / HERB SPINACH / COGNAC / VEAL CREAM | 40,-        |
| BOUILLABAISSE À LA CHEF / EDELFISCHE / FENCHEL / SAUCE ROUILLE<br>BOUILLABAISSE À LA CHEF / GOURMET FISH / FENNEL / SAUCE ROUILLE      | 41,-        |

| <u>AUS DER PÂTISSERIE</u>  | <u>EURO</u> |
|--|-------------|
| CRÈME CATALANA / CANELÉ / EIERLIKÖR<br>CRÈME CATALANA / CANELÉ / EGGNOG                        | 15,-        |
| QUARKMOUSSE / WEIZENGRAS / VANILLE<br>QUARK MOUSSE / WHEATGRASS / VANILLA                      | 15,-        |
| KARAMELLCREME / HASELNUSS / SCHOKOLADE / NOUGAT<br>CAMEL CREAM / HAZELNUT / CHOCOLATE / NOUGAT | 15,-        |
| GARTENBEEREN / SORBET / BAISER / MILCHREIS<br>BERRY / SORBET / MERINGUE / RICE PUDDING         | 15,-        |
| KÄSEAUSWAHL VOM « TÖLZER KASLADEN »<br>SELECTION OF CHEESE FROM « TÖLZER KASLADEN »            | 15,-        |

#### UNSERE BESONDERE LEISTUNG

|   |      |
|---|------|
| IHR 3 – GÄNGE – WUNSCHMENÜ<br>SIE BESTELLEN AUS UNSERER AKTUELLEN SPEISEKARTE:<br>VORSPEISE – HAUPTGANG – DESSERT ZUM FESTPREIS | 69,- |
| IHR 4 – GÄNGE – WUNSCHMENÜ<br>1. VORSPEISE – 2. VORSPEISE – HAUPTGANG – DESSERT ZUM FESTPREIS                                   | 89,- |

#### WEINBEGLEITUNG INKL. „SEKTSORBET“

|   |      |
|---|------|
| 3 – GÄNGE                               | 33,- |
| 4 – GÄNGE<br>(AUCH ALKOHOLFREI MÖGLICH) | 44,- |

**BITTE GEBEN SIE IHREN MENÜWUNSCH ZU ANFANG IHRER BESTELLUNG AN.**  
INFORMATIONEN ÜBER ZUSATZSTOFFE UND ALLERGENE ERHALTEN SIE BEI UNSEREM SERVICEPERSONAL

WIR WÜNSCHEN IHNEN SCHÖNE STUNDEN IN UNSEREM RESTAURANT  
JOHANNES MARIA KNEIP UND ALLE MITARBEITER