

		Hauptgang	Vorspeise
Fischsuppe	ecuadorianische Art mit Kokosnussmilch	15,50	9,50
Kalte Suppe	Tomaten-Pfirsich mit eigener Einlage		5,50
Pfifferling	Schaumsüppchen mit Tiroler Schinkenspeck		7,50
Vegane Fenchel	Suppe mit Orangen & Fenchelsalat		6,90

Vorspeisen & kalte Gerichte

Kleiner Salat	gemischter Blattsalat mit Kirschtomaten, Gurke		6,50
Ziegenkäse	im Brickteigmantel mit Wassermelonencarpaccio, Ruccola Salat & Zitronendressing		16,90
Caesar Salat	mit Romana Salat, Ei, Croutons, Parmesan, Sardellen, Kapern		14,50
als Hauptgang mit			
	+ Kikok Hähnchenbrust	12,50	
	+ Tagliata (kleinem Steak)	15,00	
Burrata	Mit Pfirsich und Rucola		15,50
Thunfisch	Miso-Thunfisch Praline, Wakame Algensalat, marinierte Gurken, Jap. Mayo		16,90
Octopus	Carpaccio/ Salat mit Orangen-Fenchelsalat		17,50
„Urlaubsplatte“ ab 2 Personen	zweierlei Dip, Käse, Arancini, Serano Schinken & französische Salami, frittierte Sardinen, Oliven	pro Person	14,50
Rinder Tatar	Klassisch frisch mit Salat (oder allez retour) + Pommes 4,50		18,90

Fleischlos schön

Spaghetti	all'arrabbiata oder Alio Olio Peperoncino + Mozzarella di Bufala 7,00		8,90
Risotto	mit Salzzitronen, Thymian und gebratenen Pfifferlingen		19,50
Zucchini-puffer	a la Toni mit Zaziki		18,50
Ofen Aubergine	mit Kartoffel- Cashew Püree, Burrata, Basilikum Pesto und Granatapfel		16,90
Gefüllte Spitzpaprika	Mango-Quinoa, Zitronenspinat, Rauchpaprika Sauce <i>vegan</i>		18,50
Trüffelpasta	hausgemachte Pasta mit Trüffel, gebratenen Pfifferlingen		21,50

Fisch & Meeresfrüchte

Fritto Misto	von Meeresfrüchten, Fisch und Gemüse mit zweierlei Sauce		22,90
Wolfsbarsch	in Salzkruste mit Salat & Rosmarinkartoffeln <i>ab 2 Personen (2 Tage Vorbestellung)</i>	á	26,50
Oktopus	Rotes Linsenmousse, Fenchel-Orangensalat und Mojo Rojo		24,90
Risotto Nero	mit Tintenfisch und Seespargel		23,80
Adlerfischfilet	Mais-Variation als Püree, gegrillt und gebuttert, Estragon Beurre blanc		26,80

Fleisch ist mein Gemüse

Black Beef Curry	mit Gemüse, Kartoffeln und Massaman Curry (<i>leichte Schärfe</i>)		19,90
Zitronen Kikok Huhn	mit Kohlrabi Gemüse und Rosmarinkartoffeln		23,80
Wiener Schnitzel	von der Kalbsoberschale mit Landhauspommes & Gurkensalat	klein 18,50	26,90
Schweinefilet	mit Thymiankruste, Paprika Püree, grünes Sommergemüse, Amaretto Jus		25,90
Tagliata (kl. Rindersteak)	mit hausgemachter Pasta all'arrabbiata oder Alio Olio Peperoncino		23,50
Steaks vom Beefer	mit Bratkartoffeln, Pfifferlingen, Kräuterbutter und Portweinjus	Basis	9,50
Dry Aged Steaks siehe Steak Tafel	+ 300 gr. US Nebraska Gold Label Rumpsteak		+ 28,90

Süßes & Salziges

Sorbet	Siehe Tagesangebot		3,50
NY Cheesecake	mit Beerenmix		6,50
Schokosoufflé	mit Vanille & Fruchtsauce		7,50
Café Mon Chéri	Kaffee/ Espresso/ Tee & drei hausgemachte Pralinen (<i>jede weitere 2,00</i>)		7,50
Tyll Mega Spezial			9,50
Käseteller für 2 Per.	Ludwigs Käseauswahl mit Obst, Chutney, Fruchtsenf, etc.		9,50 pro Per.

Für Kids

Pasta mit Tomatensauce (24 h. eingekochter - extra Umami)			5,50
Nürnberger mit Kartoffel Püree			7,50
Hausgemachte Bio Chicken Nuggets mit Landhaus Pommes			8,50
Leberkäse mit Spinat- Kartoffel Püree			9,50
Kinderschnitzel mit Landhaus Pommes			13,90

Zahlungsmöglichkeiten: Bar oder EC Karte
Die **Allergene- & Zusatzstoffe Liste** reichen wir Ihnen gerne auf Anfrage oder senden Ihnen unseren Küchenchef

Gerne verpacken wir Ihnen die Reste als **Doggybag** pro Einwegverpackung 2,00

Beilagen
Änderung
ab 3,50

Nachbestellung
Brot & Dipp
3,50