



Cold Starters

DIE AUSTER

Fine de Claires

4,50 EUR/STK.

DIE JAKOBSMUSCHEL

Gratiniert

5,00 EUR/STK.

DIE "CALVISIUS" SARDELLEN

Kantabrisches Meer . Ciabatta . Salzbutter



15,00 EUR

DAS MAKRELEN-CEVICHE

Apfel . Schalotte . Buttermilch . Lachs-Caviar

19,00 EUR

DAS GÄNSE DUETT

Carpaccio . Crème Brûlée . Butterbrioche .
Zwetschge . Portwein

20,00 EUR

Warm Starters

DIE TOPINAMBURCREMESUPPE

Geräucherte Entenbrust . Manioc Chips

16,00 EUR

DIE SCHÜTTELBROT PAPPARDELLE

Wildschwein . Preiselbeere

20,00 EUR

DIE KARTOFFEL-GARNELEN PRALINEN

Sizilianische Garnele .
Junglauch . Bisque

22,00 EUR

DER "ACQUERELLO" RISOTTO

Radicchio . Blu di Bufala . Lagrein Gel

21,00 EUR



MARKIEREN SIE UNS AUF IHREN ESSENSHIGHLIGHTS

Main Courses

DER HIRSCHRÜCKEN | 42,00 EUR
Sellerie - Vanillecreme . Sauerkirsch . Wacholder

DER ATLANTIK STEINBUTT | 38,00 EUR
Mediterrane Kartoffel . Pak Choi . Dijon-Senf



VEGETARISCH

DER HERBSTSALAT | 16,00 EUR
Radicchio . Birne . Walnuss . Preiselbeere

DIE RAVIOLI | 19,00 EUR
Bunkerkäse . Wilder Brokkoli

DIE KARTOFFELROULADE | 20,00 EUR
Steinpilz . Junglauch . Bergkäse

DER GEMISCHTE SALAT | 9,50 EUR

Desserts

SOMVITA DESSERT | 14,00 EUR

SORBETVARIATION | 12,00 EUR

MILCHSCHNITTE | 12,00 EUR
Schokoladeneis

SCHOKOLADENTÖRTCHEN | 13,00 EUR
Waldfrüchte . Karamell . Sauerrahmeis

SÜDTIROLER KÄSEVARIATION | 15,00 EUR
Chutneys . Walnüsse . Trauben

Specials

UNSERE SPEZIALITÄTEN VOM HOLZKOHLEGRILL



RINDSFILET | 42,00 EUR
250 G

DRY AGED ROASTBEEF | 45,00 EUR
300 G

TOMAHAWK - STEAK | 105,00 EUR
1 KG

RIBEYE - STEAK | 95,00 EUR
1 KG

T-BONE - STEAK | 100,00 EUR
1 KG

RINDS - BURGER | 23,00 EUR
(mit gebratenem Speck, Cheddar, Salat, Tomate, Browsersauce)

BEST OF THE BEST

WAGYU-BURGER | 25,00 EUR
(mit gebratenem Speck, Cheddar, Salat, Tomate, Browsersauce)

WAGYU T-BONE-STEAK | 220,00 EUR
1 KG

WAGYU TOMAHAWK-STEAK | 250,00 EUR
1 KG

Mit unseren Spezialitäten servieren wir wahlweise:
Süßkartoffelpommes, Pommes, Wedges, Grillgemüse, Blattsalat



Degustationsmenü

PASSEIRER HIRSCHCARPACCIO

Artischocke . Granatapfel . Frisée

18,00 EUR

* * *

HAUSGEMACHTE RAVIOLI

Kürbis . Amarettini . Käsefonduta
Balsamico Essig

21,00 EUR

* * *

FJORD-LACHSTRANCHE

Kartoffel-Dill Millefeuille
Wilder Brokkoli . Chardonnay Beurre Blanc

34,00 EUR

* * *

KASTANIEN-PREISELBEERSCHNITTE

14,00 EUR

3-Gänge-Menü

69,00 EUR
mit Weinbegleitung 90,00 EUR

4-Gänge-Menü

79,00 EUR
mit Weinbegleitung 107,00 EUR

auch mit alkoholfreier Weinbegleitung möglich

Das Degustationsmenü kann bis 20:30 Uhr bestellt werden