MITTAGSKARTE

TRADITIONSLUNCH

Vogersalat | Kernöl

Frittatensuppe

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

Erdäpfel-Gurkensalat | Preiselbeeren

Marillenpalatschinke

Vanilleeis | Kürbiskerne

3 Gang 39 | 4 Gang 44

GRÜNER ALPENLUNCH

Bunte Beete
Orange | Radicchio

Kürbissuppe
Kokosschaum

Kaspressknödel

Bergkäse | Spitzkohl

Gewürz Panna Cotta

Birne | Glühwein

3 Gang 34 | 4 Gang 39

VORSPEISEN

Backhendl
Vogersalat | Preiselbeeren
16

Geräucherte Wipperfürther Lachsforelle
Kren | Apfel | Vogersalat
19

Grafschaffer Weinbergschnecken
Spinat | Kräuterbutter | Saiblings-Kaviar
18

Tafelspitzbouillon | Wiener Einlagen
12

HAUPTSPEISEN

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken
Prelisbeeren | Erdäpfel-Gurkensalat oder Petersilien-Erdäpfel
29

Gekochter Tafelspitz vom gereiften Pommern Rind
Rahmspinat | Apfelkren | Schnittlauchsaucce | Salz-Erdäpfel
29

Die Klassiker im Duett

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken
Gekochter Tafelspitz vom gereiften Pommern Rind
Erdäpfel-Gurkensalat | Preiselbeeren | Apfelkren | Schnittlauchsaucce
35

Gedämpfter Kabeljau
Fenchel | Linsen | Balsamico
31

NACHSPEISEN

Apfelstrudel | Vanille | Haselnuss
13

Espresso mit dreierlei Petits Fours
9

Ab 6 Personen bitten wir um eine einheitliche Auswahl.
Allergene teilen Sie freundlicherweise unserem Serviceteam mit.
Alle Preise in Euro