

LUNCH

VORSPEISEN

GRÜNKOHL SALAT
Parmesan Dressing & Pochiertes Ei

RÜBEN CARPACCIO
Räucherforelle & Walnuss Vinaigrette

KOHLRABI CREMESUPPE
Gebackenes Kalbsbries & Kerbel

HAUPTSPEISEN

TOPFEN SERVIETTENKNÖDEL
Balsamico Linsen & Topinambur

GEBRATENER KABELJAU
Melanzanicreme, Rauchmuscheln & Salsiccia

KOTELETT VOM DUROC SCHWEIN
Ofen Schalotten & Bärlauch Polenta

NACHSPEISEN

PANNA COTTA
Himbeerkompott & Vanille

SCHOKOLADENMOUSSE TÖRTCHEN
Eingelegte Marillen & Rum

1 Gang 16 / 2 Gänge 21 / 3 Gänge 26

KAFFEES

Kleiner Brauner	4
Großer Brauner	5
Cappuccino	5
Kaffee Verkehrt	5
Verlängerter	5
Wiener Melange	5
Überstürzter Neumann	4.5

**FRUCHTNEKTAR
VOM DOCKNER 0,25L**

5

APPETIZERS

KALE SALAD
parmesan dressing & poached egg

BEETS CARPACCIO
smoked trout & walnut vinaigrette

KOHLRABI CREAM SOUP
calf's sweetbreads & chervil

MAIN COURSES

POTATO CURD DUMPLINGS
balsamico lentils & jerusalem artichoke

ROASTED CODFISH
eggplant cream, smoked mussels & salsiccia sausage

CHOP FROM THE DUROC PIG
oven shallots & wild garlic polenta

DESSERTS

PANNA COTTA
raspberry compote & vanilla

CHOCOLATE MOUSSE TARTLET
apricots & rum

1 course 16 / 2 courses 21 / 3 courses 26

COFFEES

Espresso	4
Double Espresso	5
Cappuccino	5
Café Latte	5
Lungo	5
Viennese Melange	5
Überstürzter Neumann	4.5

**FRUIT NECTAR
FROM „DOCKNER“ 0,25L**

5