

Vorspeisen

Spargelsalat, Erdbeeren, Balsamico, Sonnenblumenkerne G,L,M,O		16,00
Burrata, gebratene Salatherzen, Pfeffer-Marillen, Rosa Beeren G,L,M,O		14,00
Vichyssoisecreme, Seeforelle, gebackener Ricotta, Saiblingskaviar, Kren A,C,D,G,M,O		18,00
Hilltartare, Artischockenmayonnaise, Artischockenchips, Landbrot A,C,G,L,M,O	klein	14,50
	groß	19,50

Suppen

Klare Gemüsesuppe, Frischkäseravioli A,C,L,G,O		6,50
Fenchelsuppe, Ofenparadeiser, Basilikum O,D,G,L		6,50

Zwischengang

Cremiges Safranrisotto, Kakaobohnensplitter G,H,L,O		12,50
--	--	-------

Hill Empfehlungen ab 2 Personen

Dry Aged Beiried ab 500g

A,B,C,D,E,F,G,H,L,M,N,O,P,R

Preis pro 100g 12,50

Fangfrischer Fisch nach Tagesangebot

A,B,C,D,E,F,G,H,L,M,N,O,P,R

nach Marktpreis

Hauptgang

Wolfsbarsch, Spitzpaprika, Liebstockel-Erdäpfelfond

A,G,H,L,M,O

25,00

Dorade gebraten, weißer Spargel. Zucchini

A,B,G,L,O

24,00

Maibockrücken rosa gebraten, Kohlrabi, Zuckerschoten, Erbsen

A,C,G,L,M,O

35,00

Schwarzfederhuhn, Artischocken, Thymian, Rollgerste

A,G,L,M,O

26,00

Dessert

Orangenparfait, geliertes Kiwisüppchen

A,C,G,H,O

11,00

Schokoladencannelloni, Kirsche, Waldmeister, Holunder

A,C,G,H,O

12,00

Flaumiger Topfenschmarrn für 2 Personen

A,C,G,O

24,00

Hausgemachtes Eis und Sorbet

A,C,E,G,O

12,00

Variation vom gereiften Käse, Feigensenf, Honignüsse

A,E,G,H,M,O

19,50

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Wir erlauben uns für das Anrichten von Speisen auf zwei Tellern einen Aufpreis von Euro 5 zu verrechnen. Hinweis zur Allergenverordnung:

A: Gluten, B: Krebstiere, C: Ei, D: Fisch, E: Erdnuss, F: Soja, G: Milch, Laktose, H: Schalenfrüchte, L: Sellerie, M: Senf, N: Sesam, O: Sulfite, P: Lupinie, R: Weichtiere