

## Vorspeisen

Wassermelonensalat, Koriander, Minze, karamellierter Ziegenkäse G,L,M,O		14,00
Seesaibling, Garnelensauce, Salatherzen, Pfeffer-Marillen, Paprika B,G,L,M,O		16,00
Kabeljau, Gurkennudeln, knusprige Erdäpfel-Dilltascherl, Radieschen-Senfcreme A,C,D,G,M,O		18,00
Hilltartare, Melanzani, Avocadocreme, Landbrot A,C,G,L,M,O	klein	14,50
	groß	19,50

## Suppen

Steinpilzcremesuppe A,C,L,G,O		8,50
Fenchelsuppe, Ofenparadeiser, Basilikum O,D,G,L		6,50

## Zwischengang

Cremiges Eierschwammerlrisotto G,L,M,O,P		12,50
---	--	-------

## Hill Empfehlungen ab 2 Personen

Fleisch im Ganzen zubereitet nach Tagesangebot

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

nach Marktpreis

Fangfrischer Fisch nach Tagesangebot

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

nach Marktpreis

## Hauptgang

Filet von der Dorade, Eierschwammerl, Erdäpfel-Paradeiserfond

A,G,H,L,M,O

25,00

Kalbsrücken rosa gebraten, 2erlei Kohlrabi, Zuckerschoten, Kräuterkroketten

A,C,G,L,M,O

29,00

Perlhuhn, Artischocken, Thymian, Risotto

A,G,L,M,O

24,00

## Dessert

Zitronenbrownie, schwarze Johannisbeere, Passionsfrucht

A,C,G,O

11,00

Schokoladenomelette, Cantaloupe-Melone, Lavendel-Karamellsauce, Tonkabohneneis

C,G,O

12,00

Flaumiger Topfenschmarrn für 2 Personen

A,C,G,O

24,00

Hausgemachte Eis- und Sorbetvariation

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