

Vorspeisen | Starter

Tataki Thunfisch Wakame Gurke Sesam Tataki tuna wakame cucumber sesame seeds	18,00
Tatar vom geräucherten Lachs Avocado Curry Tomate Tatar of smoked salmon avocado curry tomato	15,00
Bolles Crunchy Beef Sandwich Ciabatta Tomate Meerrettich mariniertes Kraut Bolles crunchy beef sandwich ciabatta tomato horseradish marinated cabbage	15,00
Fine de claire Austern mit Zitrone	16,00
	30,00
Fine de claire oysters with lemon	
	16,00
	30,00
Caesars Salad Römersalat Parmesan Kräutercroûtons Caesar - Dressing Romaine lettuce Parmesan herb croûtons caesar dressing	8,00
dazu in Thymianbutter gebratenes Hähnchenbrustfilet with roasted chicken breast fried in thyme butter	+ 4,00
dazu gebratene Riesengarnelen with king prawns	+ 8,00

Suppen | Soups

Rote Bete Suppe mit Meerrettich - Frischkäse und Kresse Beetroot soup with horseradish cream cheese and cress	7,00
Pfifferlingsbouillon mit Spinat und Backerbsen Chanterelle bouillon with spinach and baked peas	8,00

Hauptgänge | Main Courses

Vegetarisch | Vegetarian

Quinoa mit Gurke und Avocado in Kokossauce *Vegan* 16,00
Quinoa with cucumber and avocado in coconut sauce

Tagliatelle in getrüffelter Pilzrahmsauce 14,00
Tagliatelle with truffled cream sauce of mushrooms

Fisch | Fish

**Im Ganzen gebratener Hauptstadtbarsch
Pfannengemüse | Tomatencoulis | Yuzucrème** 24,00
Whole roasted perch | vegetables | tomato coulis | yuzu cream

**Gegrilltes Gelbflossen - Thunfischsteak
Kräuterseitlinge | Sesam - Sojasauce** 28,00
Grilled yellow fin tuna steak | mushrooms | sesame soy sauce

Fleisch | Meat

**Geschmortes Stubenküken in würziger Tomatensauce
Schwarze Oliven | Salbeignocchi** 22,00
Roasted poussin with spicy tomato sauce | black olives | sage gnocchi

**Rinderfilet (ca. 200g) in Rosmarinjus
Schmorkartoffeln | Wiesenkräutersalat** 28,00
Filet of beef (ca. 200g) with rosemary jus | braised potatoes | wild herbs salad

**In Butterschmalz gebratenes Wiener Schnitzel
Kartoffel - Gurkensalat | Preiselbeeren** 23,00
Schnitzel Vienna style | potato cucumber salad | cranberries

Dessert

Rhabarbertarte mit Vanilleeis und Erdbeersauce 9,00
Rhubarb tart with vanilla ice cream and strawberry sauce

**Schokolade cremig & knusprig
Zwetschge | Vanille** 8,50
Chocolate crispy & creamy | plum | vanilla

Holunder Crème Brûlée 7,50
Elderflower creme brulee

Lanninger Dessertvariation | von Allem ein Bisschen 11,00
Lanninger dessert variation | fine selection of desserts

**Bolles Käsebrett
Rohmilchkäseauswahl | Feigenkompott | Fruchtbrot** 14,00
Bolles cheese platter | raw milk cheese | fig compote | fruit bread