

Vorspeisen | Starter

Tataki Thunfisch Wakame Gurke Sesam Tataki tuna wakame cucumber sesam 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 beefsandwich ciabatta tomato horseradish marinated cabbage	15,00								
Fine de claire Austern mit Zitrone Auf Eis serviert Fine de claire oysters with lemon	<table> <tr> <td>1/2 Dutzend</td> <td style="text-align: right;">16,00</td> </tr> <tr> <td>1 Dutzend</td> <td style="text-align: right;">30,00</td> </tr> <tr> <td>1/2 dozen</td> <td></td> </tr> <tr> <td>1 dozen</td> <td></td> </tr> </table>	1/2 Dutzend	16,00	1 Dutzend	30,00	1/2 dozen		1 dozen	
1/2 Dutzend	16,00								
1 Dutzend	30,00								
1/2 dozen									
1 dozen									
Caesar's Salad Römersalat Parmesan Kräutercroûtons Caesar-Dressing Romaine lettuce Parmesan herbcroûtons caesar dressing	8,00								
dazu in Thymianbutter gebratenes Hähnchenbrustfilet with roasted chicken breast fillet in thyme butter	+ 4,00								
dazu gebratene Riesengarnelen with king prawns	+ 8,00								

Suppen | Soups

Rote Bete Suppe mit Meerrettichfrischkäse und Kresse Beetroot soup with horseradish cream cheese and cress	7,00
Pfifferlingsbouillon mit Spinat und Backerbsen Chanterelle bouillon with spinach and 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 getrüffeltem Pilzrahmsoße 14,00
Tagliatelle with truffled cream sauce

Fisch | Fish

Gebratenes Saiblingsfilet 21,00
Heimische Rüben | Maiscreme | Liebstockpesto
Roasted filet of char | regional beets | corn mousse | lovage pesto

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

Fleisch | Meat

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

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

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

Dessert

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

Schokoladenmousse mit Ananascarpaccio 9,00
Lavendel | Mohneis
Chocolate mousse with pineapple carpaccio | lavender | poppyseed ice cream

Holunder Creme Brûlée 7,50
Elderflower creme brulee

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

Bolles Käsebrett 14,00
Rohmilchkäseauswahl | Feigenkompott | Fruchtbrot
Bolles cheeseplate | raw milk cheese | fig compot | fruitcake