

# À LA CARTE MENÜ

---

Frittierte Presswurst, Kohlrabi, Haselnüsse, saure Rüben, Grammeln **9,50 €**

Pochiertes Ei, Radicchio, Feldsalat, Zwiebel, Kartoffeln, Rettich, Kürbiskerne **8,50 €**

Eine Steige Gaumenfreude (ausgewählte Feinkostprodukte, Käse, Leberwurst, Hausgemachtes eingelegtes Gemüse) **8,00 €**

\*\*\*

Lauchsuppe, geräucherte Forelle, Kartoffeln und Legierung **4,50 €**

Tagessuppe **4,00 €**

\*\*\*

Risotto, Lachsforelle, Steinpilze, Kürbis, Meerrettich **9,80 €**

Kalbsbries, Pastinake, Apfel, Schalotten, Buchweizen **10,50 €**

\*\*\*

Gereifter Rinder Rücken und Topinambur x 5 **19,50 €**

Schweinsrippen, geräucherte Kartoffeln, Sauerkraut, Apfel und Karotten **17,90 €**

Huchenfilet, Minigrauben, Knollengewächse, Champignons und Petersilie **17,50 €**

Ausgewählte Fleischsorten vom Grill mit Beilage (Fragen Sie unsere Servicemitarbeiter nach dem aktuellen Angebot) **ab 22,00 €**

\*\*\*

Weißer Schokoladencreme mit Limette, Rote Bete Sorbet, Sauerkirschen Sauce,  
zerbröselter Kakaobiskuit **5,50 €**

Englische Creme, Birne, Glühwein, Baiser mit Nüssen (Spanischer Wind) **5,50 €**

Dunkle Schokolade und Orange **5,50 €**

---

## „TRI LUČKE“ IN UNSEREN DEGUSTATIONSMENÜS ENTDECKEN\*

4 GÄNGE (kalte Vorspeise, Suppe, Hauptspeise und Dessert) **32,00 €**

5 GÄNGE (kalte Vorspeise, Suppe, warmes Zwischengericht, Hauptspeise und Dessert) **40,00 €**

6 GÄNGE (Amuse-Gueule, kalte Vorspeise, Suppe, warmes Zwischengericht mit Fisch, warmes Fleischgericht, Dessert) **48,00 €**

\*Tasting menu can be prepared for at least two persons.

Prior reservation is necessary for the preparation of a vegan tasting menu. Extra 20% is charged to the given prices.