

## Vorspeisen

Beef Tatar  
€ 14,50

---

Carpaccio von Lachsforelle & Reinanke  
€ 13,90

---

Garnelenpfanne in Olivenöl mit Chili und Knoblauch  
dazu Ciabatta  
€ 14,50

Am Abend servieren wir  
Gedeck pro Person  
€ 2,50

## Suppen

Spargelschaumsuppe mit gegrillter Garnele  
€ 5,20

---

DOLLMANNS Fischsuppe  
€ 6,80

## Hauptspeisen

Im Ganzen gegrillter Saibling mit Petersilienkartoffeln und Blattsalat  
€ 23,50

---

Gegrillte Seeteufelmedaillons auf Püree von Topinambur & Trüffel  
dazu Gemüse  
€ 24,50

---

Surf & Turf vom Kalbsrücken auf Spargelragout  
dazu Rosmaringnocchi  
€ 26,00

---

Geschmorte Schulter vom Rind in Rotweinsauce  
mit hausgemachten Spätzle & Gemüse  
€ 17,50

## Vegetarisch

Mit Parmesan gratinierter Spargel dazu hausgebeizter Lachs  
und Petersilienkartoffeln  
€ 14,80

## Dessert

Erdbeerknödel auf Erdbeerragout  
€ 8,50

---

Hausgemachte Sorbetvariation  
€ 8,50

---

Lauwarmer Gorgonzola mit karamellisierten Radicchio  
€ 9,50

---

Käseteller mit Nüssen , Feigensenf  
und hausgemachten Apfelbrot  
groß € 9,80  
klein € 7,50

## Aperitif

Crémant d'Alsace

Henri Kieffer

Glas € 6,00

Graham's Tawny Port

10 Years

Glas € 4,50

### NEU im Weinsortiment

Grüner Veltliner Bergdistel Smaragd 2017

Weingut Tegernseerhof

Glas € 6,40

Flasche € 38,00

Pinot Blanc Salzberg 2018

Weingut Leitner

Glas € 4,60

Flasche € 28,00

„Es ist besser zu genießen und zu bereuen, als zu bereuen,  
dass man nicht genossen hat“

Giovanni Boccaccio