

DINING

VORWEG

Whipped Feta (geschlagene Fetacrème) mit gerösteten Kürbiskernen, Zitronengel, Schnittlauchöl und Baguette
Für zwei Personen 11.90
Für eine Person 7.50

Pflücksalat mit Blattspinat, Radieschen, Champignons, Miso-Cashewkernen und Vinaigrette 6.50

Novo-Teller

Grillgemüse | Schwarzwälder Schinken | Grana Padano | Kalmata Oliven

Wurstsalat | Pesto Rosso-Crème | Steinofenbaguette

Für zwei Personen 13.50

Für eine Person 9.30

HAUPTSÄCHLICH

Pulled Beef Pralinen

In Panko gebackenes, gezupftes Rindfleisch mit Szechuan Bohnen

Crispy Mais Rippchen und Limetten-Sesam Mayo 26.00

Risotto von der weissen Bohne mit Pilz-Pesto und Salzzitronen 16.50

Lachs-Erbesen Maultaschen mit cremigem Kürbispurée und Liebstöckelöl 17.50

Salbei-Hühnchen in einer Paprika-Rahmjus mit Kartoffel-Spinat Gnochi und geschmorte Tomate 18.50

Aubergine in Miso-Lack mit krossen Röstzwiebeln und Sesam -vegan- 14.90

Boeuf Bourguignon

In Spätburgunder aus dem eigenen Weingut geschmortes Rindfleisch mit Rosmarinkartoffeln

Champignons und Sous-Vide gegarten Babykarotten. Verfeinert mit der kräftigen Schmor-Sauce 23.00

Gaisburger | Ramen

Kräftiger Eintopf mit Hühnerfond, selbstgemachten Spätzle und einer Tare (Japan. Würzbrühe) 14.80
einem weichgekochten Ei und jungem Lauch. Topping wahlweise: Tonkasu | Huhn | Geschmortes Rind

Tonkatsu

Knusprig gebackenes Landschwein in Pankopannade mit jungem Lauch, Sesam und Bratensauce 13.50

Mit Spätzle oder Pommes oder Pflücksalat 16.90

SALAT

Großer Pflücksalat mit Blattspinat, Radieschen, Champignons, Vinaigrette und Baguette	9.00
Topping:	
Tonkatsu Streifen	+4.00
Karaage und Miso Mayo [Japanisch mariniertes und gebackenes Hühnerkeulenfleisch]	+5.90
Vegetarische Maultaschen	+4.50

NEBENBEI [AUCH ALS VORSPEISE]

Pommes Frites	4.20
Crispy Corn Ribs - knusprig gebackene Maisrippen mit Limetten-Sesam Mayo	6.90
Trüffelpommes mit geriebenem Parmesan, Miso-Mayo und Schnittlauch	7.90
Chilli Cheese Fries - Pommes Jalapenos Käsesosse	6.90
Vegetarische Maultaschen	
Zwei Stück, gefüllt mit Ricotta, Spinat, Kräutern und Gemüse mit Ponzu [Japan. Würzsoße] und Sesam	5.90
Selbstgemachte Spätzle mit Bratensauce	5.00
Tori no Karaage [Japanisch mariniertes, gebackenes Hühnerkeulenfleisch] mit Miso-Mayo	9.50
Wurstsalat mit gepickelten roten Zwiebeln, Gürkchen und Baguette	8.90

DESSERT

Selbstgemachte Apfelküchle im Backteig nach Omas Rezept mit Zimt und Vanilleeis	7.60
Birnensorbet mit Schoko-Haselnuss Tarte	7.20
Affogato [Doppelter Espresso und eine Kugel Vanilleeis]	5.00
Sorbet mit Perlweinaufguss	5.00
Eine Kugel Eis (Erdbeer Schoko Vanille)	1.80

Alle Preise in Euro inklusive Bedienungsgeld und ges. MwSt..
Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen bitte das Personal nach unserer separaten Liste fragen