

Speisekarte

vorspeise

Büffel Mozzarella Basilikum Sorbet Tomate Pesto Olivenöl Balsamico Perlen Rucola	14
Wildkräutersalat Himbeerdessing Cherry-Tomaten Croutons Rote Zwiebeln	12
Gazpacho „Andalusien“ Gebratene Garnele Limetten-Minze Schaum Croutons Affillakresse	8
Tagliatelle Gebratene Pfifferlinge Rote Zwiebel Frühlingslauch Parmesan	14 27

dessert

Dreierlei Sorbet Beeren Mandelcrumble Minze	11
Tiramisu „a la Rodderhof“ 24 Karat Goldflocken Kaffee- Crumble Espresso Beeren Löffelbiskuit	10

hauptgang

Cremiges Riesling-Risotto Grüner Spargel Bimi Cherry Tomaten Parmesan	24
Kalbsschnitzel Kartoffel-Gurkensalat Preiselbeeren Zitrone	31
Catch oft the Day Beurre Blanc Mini Gemüse Kartoffel-Flan	29
Kanadisches Bison 200gr Trüffel Pommes Frites Mini- Gemüse-Mix Café de Paris Butter	47

Chef's Choice

Rinderfilet 300gr Kartoffelgratin Speck-Bohnenbündchen Kräuter Butter	57
--	----

zum schluss

Kaffeespezialitäten von Julius Meinl
und regionale Brände. Wir stehen Ihnen
für Empfehlungen zur Verfügung.